取扱説明書

デロンギ
コンパクト全自動エスプレッソマシン
マグニフィカＳカプチーノ

型式番号 ECAM23450S

※本体の型式番号「ECAM23450」の後に続くアルファベットは色番号を表すものです。

家庭用

MADE IN ITALY

保証書つき

この度は、デロンギ製品をお求めいただきまことにありがとうございました。本製品を正しく安全にお使いいただくため、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、保証書と共に大切に保管してください。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
●ご使用前に「安全上のご注意」（２～４ページ）を必ずお読みください。
●初めてお使いになるときは「初めてお使いになる前に」（９～１１ページ）をお読みください。
●お読みになった後は、保証書と共に大切に保管してください。

もくじ

特 長

■ カプチーノやカフェラテがワンタッチで作れます

エスプレッソはもちろん、カプチーノやカフェラテなどのアレンジメニューもボタン 1 つで作れます。
ミルクの泡立て具合も簡単に調整できます。

■ いつでも手軽に豆からひきたて・いれたてのエスプレッソを楽しめます

ボタンを押すと、豆ひきから抽出まで一気に行うので、いつでもひきたて·いれたてのエスプレッソが味わえます。

■ コンパクトサイズ

機能やパフォーマンスを犠牲にすることなく、コンパクト化を実現しました。

■ 便利で多彩なプログラムメニュー

抽出温度やオートオフ、カップ照明の設定など、豊富なメニューが揃っています。

■ 簡単操作のコントロールパネル

日本語対応のディスプレイ表示だから、どなたでも簡単に操作・設定できます。

■ 節電機能

節電機能を使うと、コーヒー抽出後、自動的にボイラーがオフになり、無駄な電力の消費を抑えます。

安全上のご注意

1. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
2. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」、「注意」の２つに分け、明示しています。

警告 「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意 「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

3. 各注意事項には、「禁止」または「強制」を促す絵表示が付いています。

この絵表示はしてはいけない「禁止」内容です。

：禁止

：接触禁止

：水濡れ禁止

：分解禁止

：濡れ手禁止

この絵表示は必ず実行していただく「強制」内容です。

：指示を守る

：電源プラグを抜く

警告

電源／コンセントについて

電源は交流 100V（50/60Hz）で「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む
火災・感電の原因。

コンセントは本製品だけ（単独）で使用する
発火の原因。
- 他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱します。

取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない
火災・感電の原因。

延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは使わない
発火の原因。
- コンセントや電源プラグ、電源コードが異常発熱します。

電源プラグ・電源コードについて

電源プラグやコンセントに付いているホコリやゴミは、定期的に取る
火災の原因。

電源プラグは、根元までしっかりと差し込む
火災・感電の原因。

濡れた手で電源プラグを抜き差ししない
感電・けがの原因。

動作中に電源プラグを抜き差ししない
火災・感電の原因。

電源プラグや電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り、電源プラグを抜く
ショートによる発火の原因。
→お求めの販売店または弊社サービスセンター（P.42）に相談する。

電源プラグや電源コードを破損するようなこと※はしない

※ 傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、挟み込むなど

火災・感電の原因。
→電源コードが破損している場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター（P.42）に相談する。

警告

使用中／使用後について

自分で分解・修理・改造は行わない
火災・感電・けがの原因。

異常が生じた場合は、直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く
火災・感電・やけど・けがの原因。
→お求めの販売店または弊社サービスセンター（P.42）に相談する。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない
やけど・感電の原因。

本体や電源コード、電源プラグに水をかけたり水に浸けたりしない
感電・火災の原因。

他の用途や屋外で使用しない。家庭用として使用し、業務用として使用しない
故障の原因。
- 本製品は、コーヒーの抽出、給湯、蒸気による泡立て･加熱など､家事専用（家庭用電気製品）です。

注意

電源プラグ・電源コードについて

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く
感電・ショートによる発火の原因。

長期間使わなかった場合は、電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・火災の原因。

使用中／使用後について

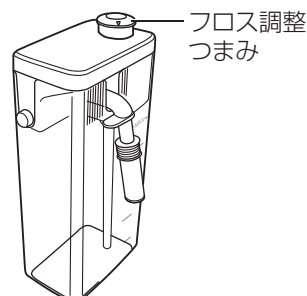
カップなどをトレイに置いたまま、本体を動かさない
やけどの原因。

グラインダー作動中に豆ホッパー内部に指などを入れない
けがの原因。

コーヒーの抽出中や給湯中にトレイを引き出さない
やけどの原因。

コーヒーの抽出中やお湯・蒸気を出している最中に、抽出口や蒸気が出る所に触ったり、顔などを近づけない
やけどの原因。

インスタントコーヒー、ココアパウダーやフレーバーコーヒー豆は使わない
故障の原因。

使用中／使用後は抽出口やスチーム管、ミルクノズル、給湯ノズルに触れない
やけどの原因。

他製品の部品や付属品などを組み合わせて使わない
故障やけがの原因。

水タンクに牛乳やお湯など、水以外のものを入れない
やけどや故障の原因。

フロス調整つまみを取り外した状態でミルクコンテナを使わない
やけどの原因。

注意

お手入れについて

豆ホッパーの内部を濡らしたり、湿気をこもらせたりしない

故障の原因。

お手入れは電源プラグを抜き、各部が冷めてから行う

やけどの原因。

設置場所について

不安定なところや熱に弱いテーブルや敷物などの上では使用しない

テーブル・敷物の変色・変形や火災の原因。

火気の近くで使わない

火災の原因。

壁や家具の近くでは使用しない

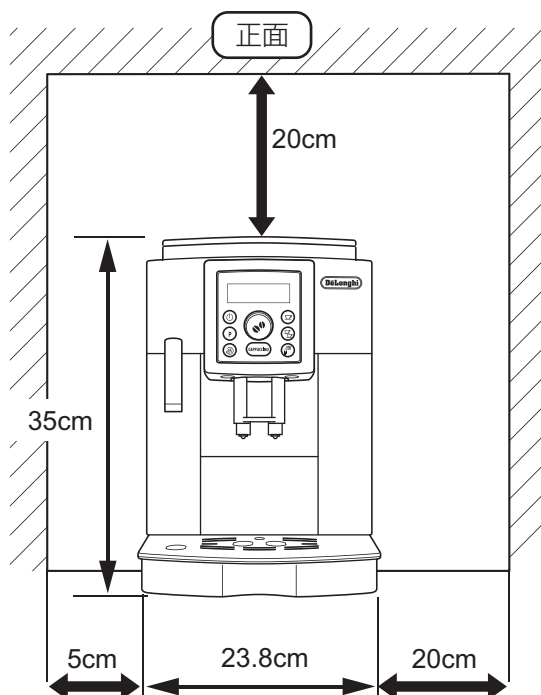
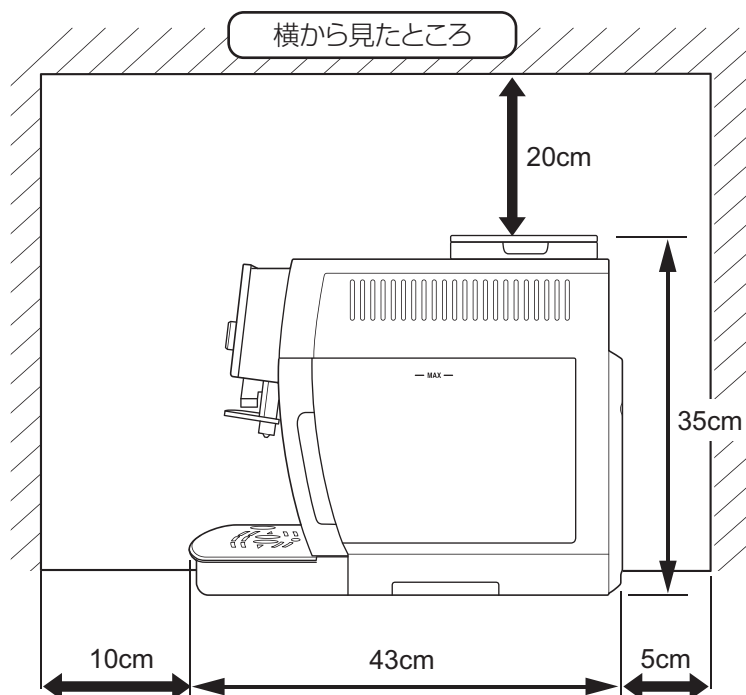
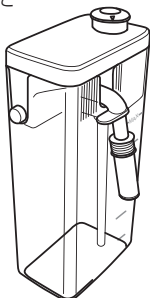
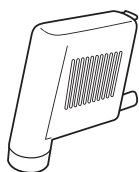
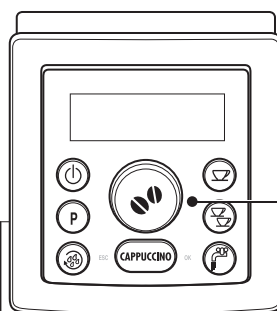
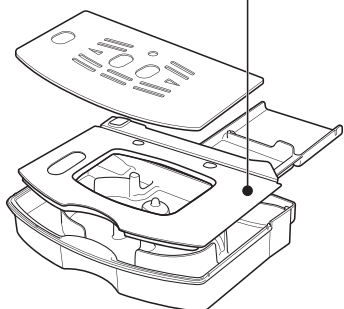
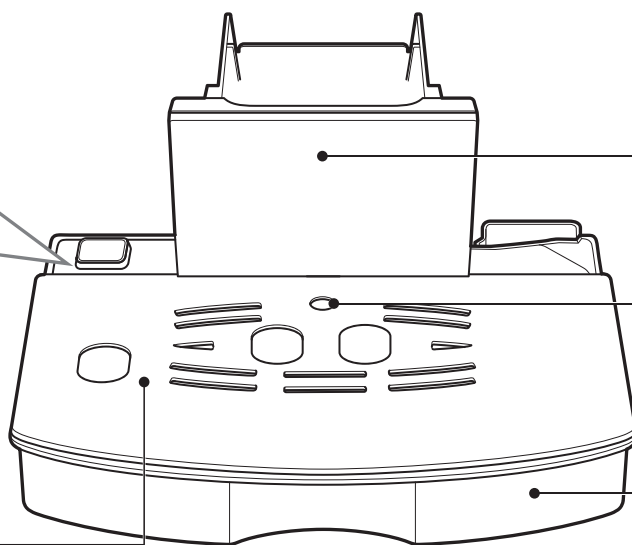
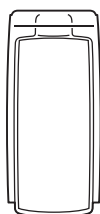
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因。

台やテーブルなどからはみ出した状態で使わない

けが・やけどの原因。

設置場所について

●左側、後部 5cm 以上、右側、上部 20cm 以上空けて設置してください。

●室温が 0℃以下になる場所に設置しないでください（水が凍り、故障の原因）。

各部の名前とはたらき

本体正面

本体上面

豆ホッパー
コーヒー豆を入れます。
最大投入量：250g

豆ホッパーふた
（取り外し可）

グラインダーノブ
豆のひき具合（粒度）を調整します。
通常は目盛「5」の設定でお使いください。
※詳細は→ P.13。

ひき具合

パウダー投入口
コーヒー粉を入れます。
最大投入量：計量スプーン 1 杯分または 14g

パウダー投入口ふた

ふたのスリットをふさがないでください。タオルなどでスリットをふさぐと、蒸気が抜けずに内部でコーヒー粉が固まり、故障の原因となります。

カップトレイ
カップを置きます。
※温め機能はありません。

本体側面

水タンク
手前に引き出すと取り外せます。
MAX 表示＝ 1.8L

水タンクふた
取り外せます。

抽出ユニットふた
抽出ユニットを取り外す際に開けます。

抽出ユニット
お手入れのときに、抽出ユニットふたを開けて手前に引き出します。（取り外し可）
※詳細は→ P.34。

必ず電源をオフにして取り出してください。

本体背面

主電源スイッチ
主電源をオフにすると、待機時消費電力がゼロになります。

● **オン**
主電源を入れた状態

● **オフ**
主電源を切った状態

※詳細は→ P.12。

電源コード

プラグ

各部の名前とはたらき（つづき）

コントロールパネル

エスプレッソ
スタンダード

ESC CAPPUCCINO OK

電源ボタン

電源のオン／オフを切り替えます。

プログラムボタン

通常モードからプログラムモードにします。

<プログラムモード>
ESCおよびOKが点灯します。コントロールノブ、(ESC) ボタン、(OK)ボタンを使って操作します。
※詳細は→ P.26。

内部洗浄／ESC ボタン

- **通常モード時**
  内部洗浄を行います。
- **プログラムモード時**
  操作を取り消したり、プログラムモードを終了するときに押します。

CAPPUCCINO ボタン

カプチーノ／カフェラテまたはスチームミルク／フロスミルクなどを作るときに押します。(P21 ～ 24)

液晶ディスプレイ

本体の設定や状態をテキストで表示するほか、コーヒーの濃さや抽出量などを表示します。エラー表示については P.38 を参照してください。

1 杯抽出ボタン

コーヒーを 1 杯分抽出します。

2 杯抽出ボタン

コーヒーを 2 杯分抽出します。
※豆を使った抽出のみ。

給湯／ OK ボタン

- **通常モード時**
  お湯を出します。
- **プログラムモード時**
  操作を確定します。

コントロールノブ

- **通常モード時**
  コーヒーの濃さや抽出量を設定します。
- **プログラムモード時**
  メニューを選択します。

ミルクコンテナ

ふた

CLEAN ボタン

ミルクノズルを簡易洗浄するときに押します。(P.23)

ミルクコンテナ(本体)

ミルクコンテナに牛乳を入れます。

フロス調整つまみ

牛乳の泡立ちを調整します。
※詳細は→ P.22。
※取り外しかたは→ P.33。

MAX ライン

600mL。
※コンテナの 1 目盛は 100mL です。

ミルクノズル

長さを調整できます。
※ミルクコンテナの外側に出します。
※下に引っ張ると伸びます。

ミルク吸入チューブ

取り付け、取り外しが可能です。
※ミルクコンテナの中に入れます。

コーヒーの濃さを設定する ※豆を使った抽出のみ

コントロールノブを押して、濃さを選びます。

コーヒーパウダー	EXマイルド	マイルド	スタンダード	ストロング	EXストロング

粉からの抽出時に選択　薄い ⟷ 濃い

コントロールノブを押すたびに、濃さが変わります。

ひかれる豆量の目安は以下のとおりです。

		EX マイルド	マイルド	スタンダード	ストロング	EX ストロング
ひかれる豆の量（目安）	1 杯抽出時	約 6g	約 8g	約 9g	約 10g	約 11g
	2 杯抽出時	約 10g	約 11g	約 12g	約 13g	約 14g

※ 上記の数字はあくまでも目安です。
　お使いになるコーヒー豆の状態や粉の粒度によって、ひかれる豆の量は変化します。

抽出量を設定する

コントロールノブを回して、抽出量（水量）を選びます。

マイコーヒー	エスプレッソ	エスプレッソ LARGE	ロングコーヒー	ロングコーヒー LARGE
20～180mL	約30mL	約40mL	約120mL	約150mL

少ない ⟷ 多い

※ 上記の抽出量は 1 杯抽出時の目安です。
　2 杯抽出時には約 2 倍の量が抽出されます。

お好みの抽出量を登録する（マイコーヒーの設定）

「マイコーヒー」にはお好みの抽出量を登録できます。

❶ カップを抽出口の下に置く

❷ コントロールノブを回して「マイコーヒー」を表示させる

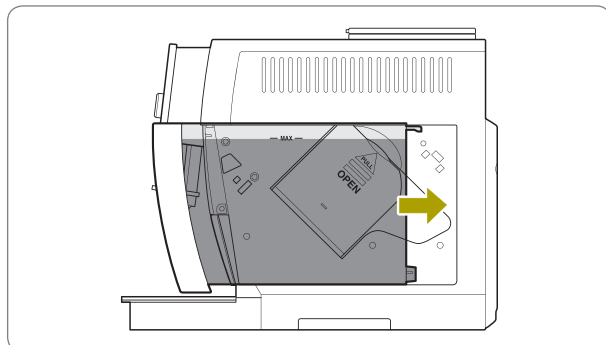
❸ （1 杯抽出）ボタンを約 8 秒間押し続け、「リョウセッテイ」と表示されたらボタンから指を離す

❹ お好みの抽出量までたまったら、（1 杯抽出）ボタンをもう一度押す
登録が完了します。

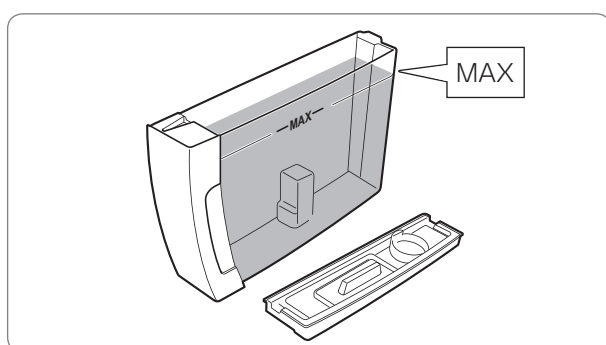
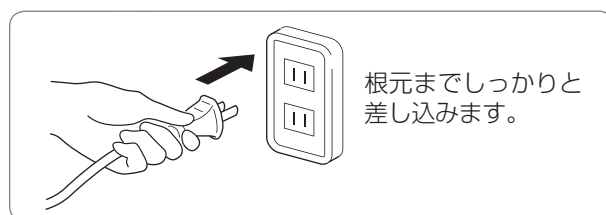
初めてお使いになる前に

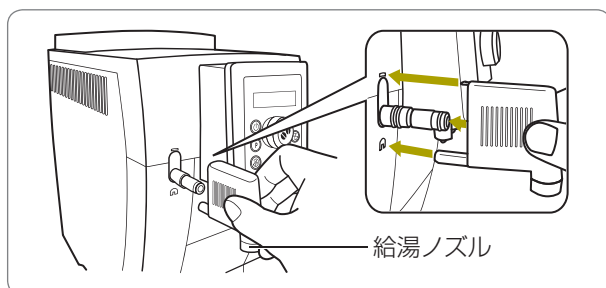
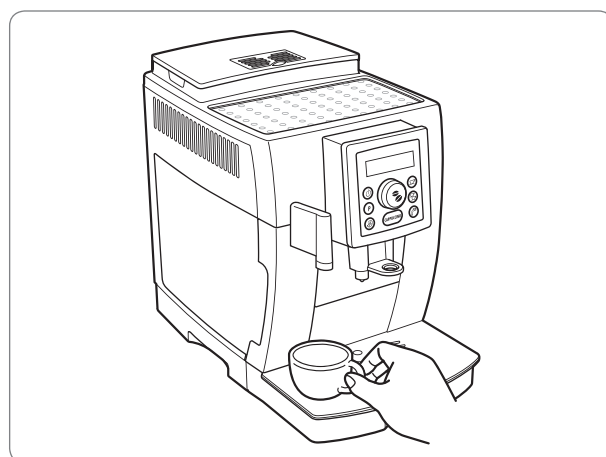
本製品は工場で実際に１台１台豆を使った抽出試験を行って出荷されています。そのため、本体内部にコーヒーのカスが付着していることがありますが、ご了承ください。

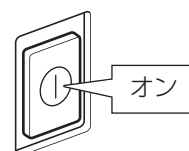
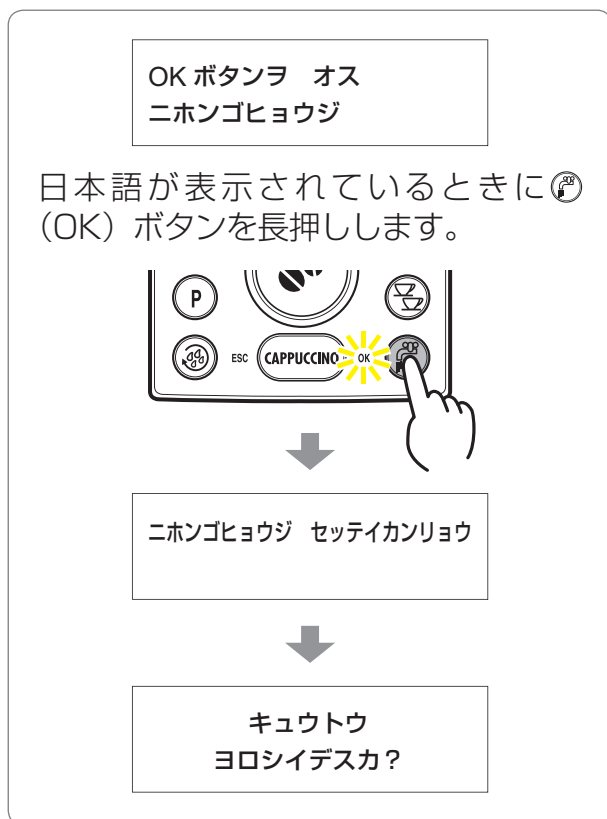
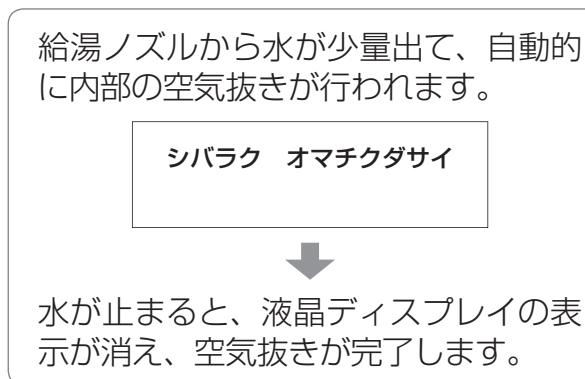
お使いになる前に、必ず各部品の水洗いを行ってください（P.31）。

初めてお使いになるときは、必ず「空気抜き」と「水硬度の設定」を行ってください。

空気抜き

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

❶水タンクに MAX の目盛まで水を入れる

❷水タンクにふたをし、本体にセットする

※しっかり奥まで差し込んでください。

2 給湯ノズルをセットする

※しっかり奥まで差し込んでください。

3 プラグをコンセントに差し込む

4 容量 100mL 以上のカップを給湯ノズルの真下に置く

5 主電源スイッチをオンにする

液晶ディスプレイに表示言語を設定するメッセージが表示されます。
表示言語は、日本語、オランダ語、英語、ドイツ語、イタリア語、スペイン語、フランス語から選択できます。

6 （OK）ボタンを長押しする

OK ボタンヲ　オス
ニホンゴヒョウジ

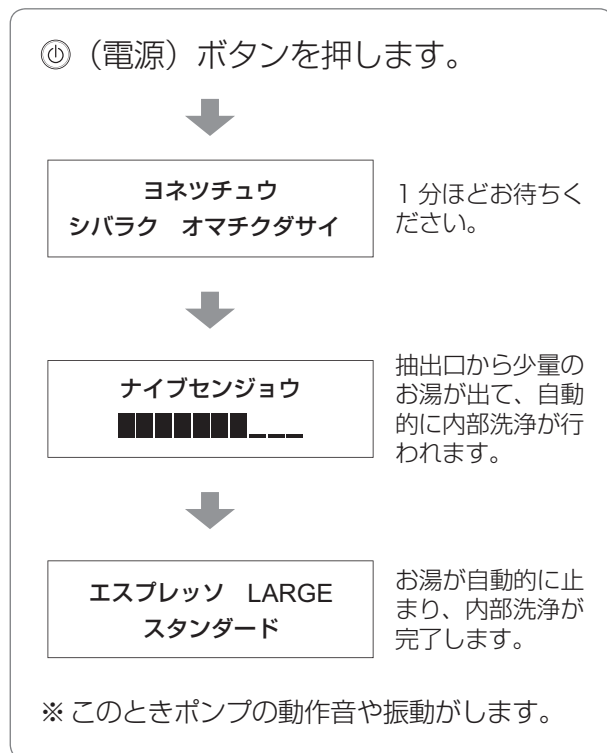
日本語が表示されているときに（OK）ボタンを長押しします。

ニホンゴヒョウジ　セッテイカンリョウ

キュウトウ
ヨロシイデスカ？

7 （OK）ボタンを押す

給湯ノズルから水が少量出て、自動的に内部の空気抜きが行われます。

シバラク　オマチクダサイ

水が止まると、液晶ディスプレイの表示が消え、空気抜きが完了します。

8 抽出口の下にカップを置き、（電源）ボタンを押す

（電源）ボタンを押します。

ヨネツチュウ
シバラク　オマチクダサイ

1 分ほどお待ちください。

ナイブセンジョウ
███████___

抽出口から少量のお湯が出て、自動的に内部洗浄が行われます。

エスプレッソ　LARGE
スタンダード

お湯が自動的に止まり、内部洗浄が完了します。

※このときポンプの動作音や振動がします。

9 カップの水を捨てる

※トレイに排水しないでください。

空気抜きが終わったら

続いて水硬度の設定を行います（P.11）。

使用する言語を設定する

ディスプレイに表示される言語を、日本語、オランダ語、英語、ドイツ語、イタリア語、スペイン語、フランス語のいずれかに設定できます。

❶ （プログラム）ボタンを押し、プログラムモードにする

❷ コントロールノブを回し、「ゲンゴセッテイ」を表示させる

❸ （OK）ボタンを押し、言語選択のメッセージを表示させる

❹ コントロールノブを回して設定したい言語を選び、（OK）ボタンを押して確定する

❺ （ESC）ボタンを押し、プログラムモードを終了する

初めてお使いになる前に

初めてお使いになる前に（つづき）

水硬度の設定

本製品を使っているうちに、水の石灰質が内部管などに付着し、お湯やコーヒーの出具合が悪くなったり、温度が低くなる原因になります。本製品では、石灰を除去する時期を知らせる「ジョセッカイ」が定期的にディスプレイに点滅表示されますが、実際にお使いになる水の硬度を設定しておくと、より正確な時期に点滅します。

水硬度の設定をしないと、最長サイクル（使用水量 250L）でディスプレイに「ジョセッカイ」と点滅表示されるプログラムになっています。お使いになる前に、必ず水硬度を設定してください。

1 付属の水硬度チェッカーを袋から取り出す

水硬度チェッカーは取扱説明書の１ページ目に貼り付けられています。

2 水硬度を測る

❶ コーヒー抽出に使う水に水硬度チェッカーを１秒間浸して取り出す

❷ 軽く振りながら約１分待つ

❸ 水硬度を確認する

ピンク色に変化したマスを数えます。

●ピンクのマスの数が水硬度レベルです。

3 ⏻（電源）ボタンを押し、電源をオンにする

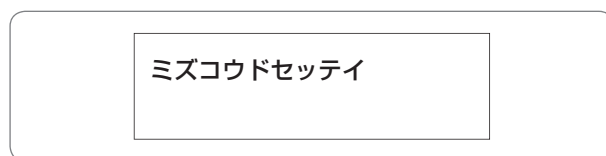
電源をオンにすると、自動内部洗浄が行われます（P.12）。

4 水硬度を設定する

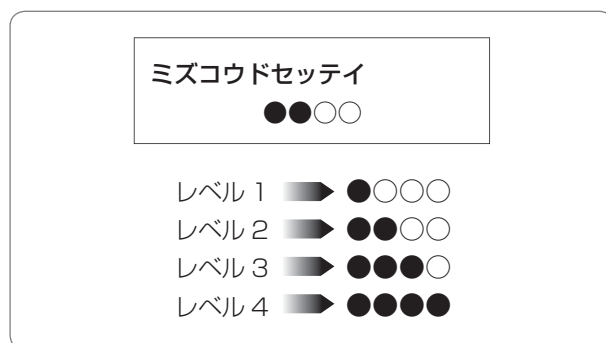
❶ Ⓟ（プログラム）ボタンを押し、プログラムモードにする

ESC と OK が点灯し、プログラムモードになります。

❷ コントロールノブを回してディスプレイに「ミズコウドセッテイ」と表示させ、（OK）ボタンを押して確定する

ミズコウドセッテイ

❸ コントロールノブを回して水硬度のレベルを選び、（OK）ボタンを押して確定する

❹ （ESC）ボタンを押し、プログラムモードを終了する

ESC と OK が消灯し、通常モードになります。

水硬度の設定が終わったら

⏻（電源）ボタンを押し、電源をオフにします（P.12）。

電源のオン／オフ

電源をオンにする

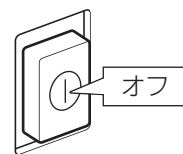
電源オンは次の手順で行います。

❶ プラグをコンセントに差し込む

❷ 主電源スイッチをオンにする

❸ ⏻（電源）ボタンを押す
自動内部洗浄が始まります。

抽出準備完了です。

電源をオフにする

⏻（電源）ボタンを押す

電源がオフになります。

●待機時消費電力をゼロにしたい場合

❶ ⏻（電源）ボタンを押す

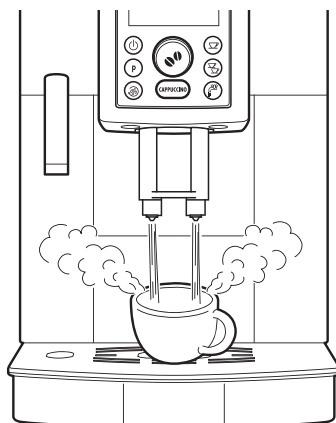
❷ ディスプレイが時刻表示に切り替わったら、主電源スイッチをオフにする

※プログラムモードで時刻設定をしていない場合、時刻は表示されません。

●長期間使用しない場合

❶ ⏻（電源）ボタンを押す

❷ ディスプレイが時刻表示に切り替わったら、主電源スイッチをオフにする

❸ プラグをコンセントから抜く

●主電源スイッチをオフにする／電源プラグを抜くと…

濃さと抽出量が初期設定に戻ります。

・濃さは「スタンダード」に戻ります。
・抽出量は「エスプレッソ　LARGE」に戻ります。

自動内部洗浄

電源のオン／オフ時には、お湯による水の通り道の洗浄が行われます。洗浄中はディスプレイに「ナイブセンジョウ」と表示され、終了するまで操作できません。

お湯の量の目安

電源オン時	約 60mL
電源オフ時	約 30mL

※ヒーターが温まっている状態では、電源をオンにしても自動内部洗浄が行われない場合があります。

エスプレッソ抽出の基本

お好みのエスプレッソの味を見つけるには、以下の項目を調整してください。

ひき豆（コーヒー粉）の粒度／抽出速度（流量）の調整

グラインダーノブで調整します。

グラインダーノブは、エスプレッソが適正な状態で抽出されるよう、工場出荷時に「5」の目盛に設定されています。通常はこの設定のままお使いください。

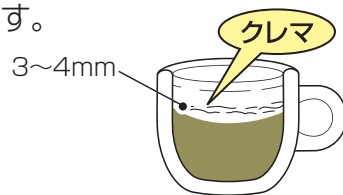
お使いになる豆の種類や焙煎度などにより、抽出が早すぎる場合や、抽出が遅すぎる（ポタポタとしか抽出されない）場合、まったく抽出されない場合にのみ、グラインダーノブで調整します。

症状	対応	
・抽出が遅すぎてポタポタとしか抽出されない。 ・まったく抽出されない。	グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に 1 目盛回してください。	時計回りに 1 目盛回す（目盛りを大きくする）
抽出が早すぎる。	グラインダーノブを細かいほう（反時計回り）に 1 目盛回してください。	反時計回りに 1 目盛回す（目盛りを小さくする）

上記の要領で 1 目盛調整した後に抽出を行うと、2～3 杯で徐々に抽出状態が変わっていきます。調整後も抽出が早すぎる／遅すぎる場合は、さらに 1 目盛回して再度調整してください。

お願い

グラインダーノブは、必ずグラインダーが作動しているときに回してください。グラインダーが停止しているときに無理に回すと、故障の原因となります。

知っていただきたいこと

●エスプレッソの温度

エスプレッソの温度は 67 ～ 70℃前後が理想とされています。一般的なドリップコーヒー（85℃前後）と比べ相対的にぬるく感じることがありますが、異常ではございません。

●おいしいエスプレッソの簡単な見分けかた

「クレマ」と呼ばれる表面の細かい泡とその色から見分けることができます。

色は褐色がかったキャメル色（豆によっては焦げ茶色に近いキャメル色）、厚みは 3 ～ 4mm、クリーミーできめ細かい泡（グラニュー糖をのせても数秒は砂糖が泡の上に浮かぶほどクリーミーな泡）がおいしいエスプレッソのクレマです。

カップの温度

エスプレッソ抽出の前に、給湯機能を使ってカップをあらかじめ湯煎して温めておきます。カップが冷たいと、エスプレッソの温度が奪われ、クレマが薄くなったりアロマが失われてしまいます。

※ 湯煎したカップにエスプレッソを抽出する前に、湯煎に使ったお湯を捨てて清潔なふきんなどでカップ内の水滴をふき取ってください。

給湯機能の使いかた

カップを湯煎するとき、カフェ・アメリカーノを作るときなど、お湯が必要なときに利用します。

1 給湯ノズルをセットする（P.9）

2 カップなどの容器を給湯ノズルの下にセットする

※ お湯がはねることがありますのでご注意ください。

3 （給湯）ボタンを押して給湯する

お湯が出ます。

※ スチーム管にスチームが残っていた場合、数秒間スチームが排出された後にお湯が出てきます。

キュウトウ ■■■■■_____

インジケーターがいっぱいになると止まります。

※ 初期設定では、120mL で目盛がいっぱいになり、給湯が止まります。

※ お好みの湯量になったときに（給湯）ボタンを押すと、給湯が止まります。

ヒント　給湯量の設定を変更するには

初期設定では、（給湯）ボタンを押すと、120mL のお湯が給湯されます。給湯量を変更したい場合は、以下の手順を行ってください。

❶（給湯）ボタンを８秒間押し続け､｢キュウトウ　リョウセッテイ」と表示されたら、ボタンから指を離す

キュウトウ リョウセッテイ

給湯が始まります。

❷お好みの湯量になったら、（給湯）ボタンを押す

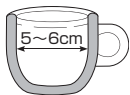
お湯が止まり、設定完了です。

エスプレッソの作りかた（豆を使う）

用意するもの

コーヒー豆

エスプレッソ（マシン）用と表記されている豆が最適です。店頭でコーヒー豆を焙煎してもらう場合には、フルシティ・ローストからイタリアン・ローストがおすすめです。

お願い
フレーバーコーヒーや冷凍・冷蔵状態のコーヒー豆は使用しないでください。故障の原因となります。（フレーバーコーヒーを使用したい場合は、あらかじめひいておき、粉の状態から抽出してください（P.17））

水

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度：90mg/L以下）のミネラルウォーターが適しています。

※硬水を使用すると石灰分が詰まりやすくなり、故障の原因となります。

カップ

エスプレッソ用には、容量約50～80mLの**肉厚のカップ**をお選びください。

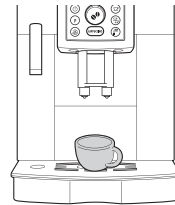
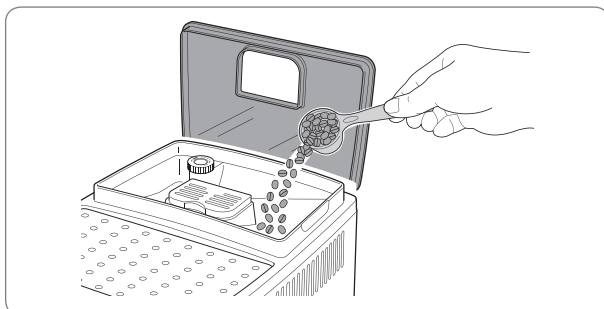
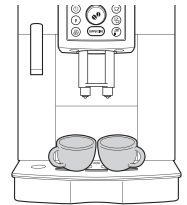
1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

❶水タンクに水を入れる

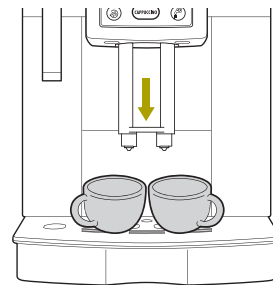
❷水タンクにふたをし、本体にセットする
※しっかり奥まで差し込んでください。

2 電源をオンにする

●詳細は→ P.12。

3 豆ホッパーにコーヒー豆を入れる

ふたを外して豆を入れ、ふたを閉じます。

4 トレイにカップを置く

❶抽出口の下にカップを置く

❷抽出口の高さを調節する

セットできるカップの高さは約14cmまでです。

5 濃さを設定する

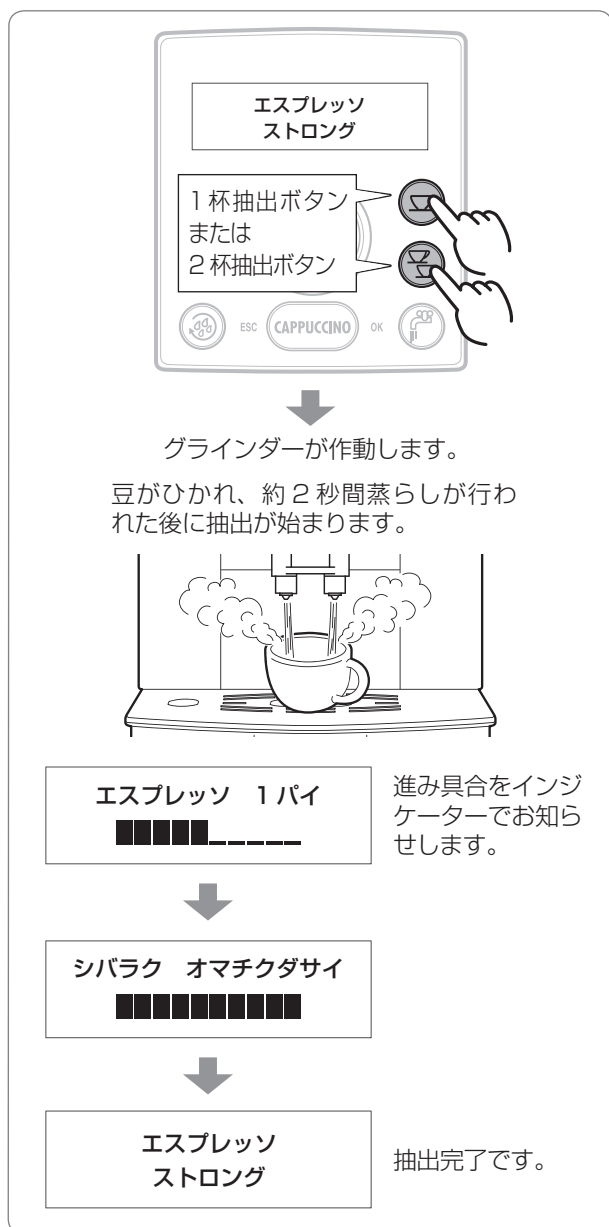
●詳細は→ P.8。

※設定は、抽出ボタンを押す前に行ってください。

6 抽出量を設定する

●詳細は→ P.8。

※設定は、抽出ボタンを押す前に行ってください。

7 (1 杯抽出) ボタンまたは (2 杯抽出) ボタンを押して抽出する

※ 設定した量が抽出されると、自動的に止まり、コーヒーカスがカス受けに捨てられます。

グラインダー作動中に豆ホッパー内部に指などを入れない。（けがの原因）

抽出が終わったら

電源をオフにします（P.12）。

抽出後、ディスプレイに「カスウケヲ　カラニスル」と表示されたら、トレイを引き出し、たまっているコーヒーカスを捨ててください（P.35）。

本製品は、抽出杯数をカウントすることにより、カスを捨てるタイミングをお知らせしています。カス受けが満杯になっていなくても、ディスプレイに「カスウケヲ　カラニスル」と表示されたら、必ずカスを捨ててください。

ヒント

抽出を途中で止めたいとき／延長したいときは

●**抽出を途中で止めたいとき**

（1 杯抽出）ボタン、または（2 杯抽出）ボタンを押します。

●**抽出を延長したいとき**

抽出終了後（ポンプの動作音が止まった後）、2 秒以内に再度（1 杯抽出）ボタンまたは（2 杯抽出）ボタンを押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

より熱いコーヒーをお好みの場合は

●**抽出温度を上げる**

プログラムモードで、抽出温度を「レベル 3」または「レベル 4」と高めに設定します（P.28）。

●**本体内部を温める**

手動内部洗浄を行い、本体内部を温めた後、コーヒーを抽出します（P.36）。

●**カップを湯煎する**

あらかじめ使用するカップを温めておきます（P.14）。

エスプレッソの作りかた（粉を使う）

用意するもの

コーヒー粉

エスプレッソ（マシン）用と表記されている極細びき～細びきの粉が最適です。
※ドリップコーヒー用の粉は、ひき具合が粗いので不向きです。

お願い
インスタントコーヒーやココアパウダーなどは使用しないでください。（故障の原因）

水

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度：90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。
※硬水を使用すると石灰分が詰まりやすくなり、故障の原因となります。

カップ

エスプレッソ用には、容量約 50 ～ 80mL の**肉厚のカップ**をお選びください。

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

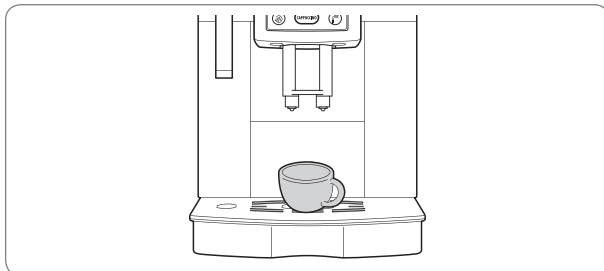
❶水タンクに水を入れる

❷水タンクにふたをし、本体にセットする
※しっかり奥まで差し込んでください。

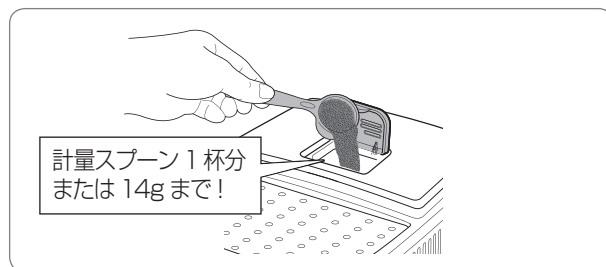
2 電源をオンにする

●詳細は→ P.12。

3 トレイにカップを置く

❶抽出口の下にカップを置く

※粉を使って抽出する場合は、1 杯分のみの抽出となります。

❷抽出口の高さを調節する

セットできるカップの高さは約 14cm までです。

4 コントロールノブを押して「コーヒーパウダー」を選ぶ

※設定は、（1 杯抽出）ボタンを押す前に行ってください。

5 パウダー投入口にコーヒー粉を入れる

パウダー投入口のふたを開けてコーヒー粉を入れ、ふたを閉じます。

お願い
●電源オフ時にコーヒー粉を入れないでください。粉が本体内部に散り、故障の原因になります。
●コーヒー粉を計量スプーン 1 杯分または 14g 以上入れないでください。本体内部に粉が散ったり、パウダー投入口が詰まり、故障の原因になります。

6 抽出量を設定する

●詳細は→ P.8。

エスプレッソ コーヒーパウダー

※設定は、(1 杯抽出)ボタンを押す前に行ってください。

7 (1 杯抽出)ボタンを押して抽出する

エスプレッソ コーヒーパウダー

約 2 秒間蒸らしが行われた後に抽出が始まります。

エスプレッソ　1 パイ █████_____

進み具合をインジケーターでお知らせします。

シバラク　オマチクダサイ

エスプレッソ コーヒーパウダー

抽出完了です。

※設定した量が抽出されると、自動的に止まり、コーヒーカスがカス受けに捨てられます。

コーヒー抽出の最中や後に抽出口に触ったり、顔などを近づけない。(やけどの原因)

抽出が終わったら

電源をオフにします(P.12)。

抽出後、ディスプレイに「カスウケヲ　カラニスル」と表示されたら、トレイを引き出し、たまっているコーヒーカスを捨ててください(P.35)。

本製品は、抽出杯数をカウントすることにより、カスを捨てるタイミングをお知らせしています。カス受けが満杯になっていなくても、ディスプレイに「カスウケヲ　カラニスル」と表示されたら、必ずカスを捨ててください。

ヒント

抽出を途中で止めたいとき／延長したいときは

●抽出を途中で止めたいとき

(1 杯抽出)ボタン、または(2 杯抽出)ボタンを押します。

●抽出を延長したいとき

抽出終了後(ポンプの動作音が止まった後)、2 秒以内に再度(1 杯抽出)ボタンまたは(2 杯抽出)ボタンを押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

より熱いコーヒーをお好みの場合は

●抽出温度を上げる

プログラムモードで、抽出温度を「レベル 3」または「レベル 4」と高めに設定します(P.28)。

●本体内部を温める

手動内部洗浄を行い、本体内部を温めた後、コーヒーを抽出します(P.36)。

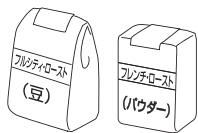
●カップを湯煎する

あらかじめ使用するカップを温めておきます(P.14)。

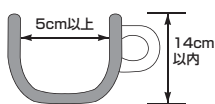
ホットコーヒーの作りかた

作りかた① ロングコーヒーを作る

用意するもの

コーヒー豆またはコーヒー粉

深煎りのレギュラーコーヒー用をお使いください。フルシティ・ローストからイタリアン・ローストがおすすめです。
※コーヒー粉から抽出する場合は、中細びき～中びきの粉をお使いください。

水

新鮮な水道水や軟水のミネラルウォーターが適しています。

カップ

容量約 180mL 以上のコーヒーカップまたはマグカップをご用意ください。

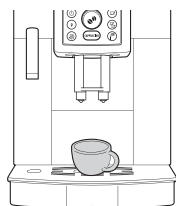
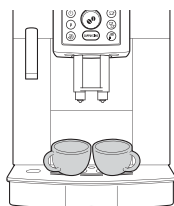
1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

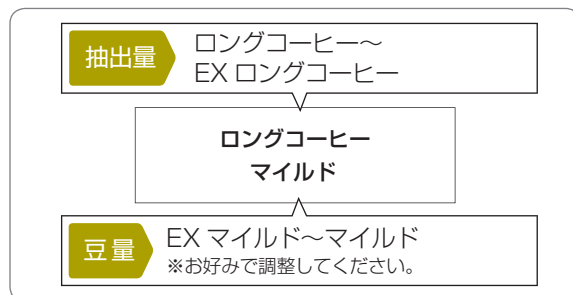
❶水タンクに水を入れる

❷水タンクにふたをし、本体にセットする
※ しっかり奥まで差し込んでください。

2 電源をオンにする

●詳細は→ P.12。

3 トレイにカップを置く

4 コントロールノブでロングコーヒー用の設定をする（P.8）

●コーヒー豆を使う場合

●コーヒー粉を使う場合
コントロールノブを押し、「コーヒーパウダー」を選びます。

5 コーヒー豆（またはコーヒー粉）を入れる

●詳細は→ P.15、P.17。

6 抽出する

●コーヒー豆を使う場合
(1 杯抽出)ボタンまたは(2 杯抽出)ボタンを押します。

●コーヒー粉を使う場合
（1 杯抽出）ボタンを押します。

抽出が終わったら

電源をオフにします（P.12）。

作りかた② カフェ・アメリカーノを作る（エスプレッソをお湯で割る）

エスプレッソ（約 30mL）をお湯（約 120mL）で割ったものがカフェ・アメリカーノです。

用意するもの

コーヒー豆またはコーヒー粉

深煎りのレギュラーコーヒー用をお使いください。フルシティ・ローストからイタリアン・ローストがおすすめです。

※コーヒー粉から抽出する場合は、極細びき～細びきの粉をお使いください。

水

新鮮な水道水や軟水のミネラルウォーターが適しています。

カップ

容量約 180mL 以上のコーヒーカップまたはマグカップをご用意ください。

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

2 電源をオンにする

●詳細は→ P.12。

3 トレイにカップを置く

4 濃さまたは「コーヒーパウダー」を選ぶ

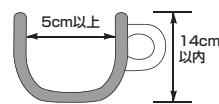
●コーヒー豆を使う場合

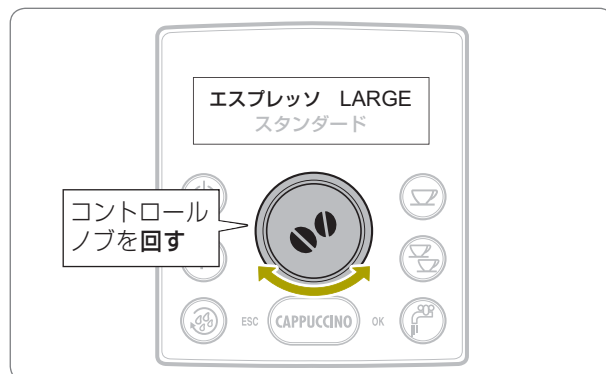
コントロールノブを押し、お好みの濃さを選びます。

EXマイルド　マイルド　スタンダード　ストロング　EXストロング

薄い ←――――――――→ 濃い

●コーヒー粉を使う場合

コントロールノブを押し、「コーヒーパウダー」を選びます。

5 抽出量を選ぶ

コントロールノブを回し、「エスプレッソ LARGE」を選びます。

※エスプレッソ　LARGEの抽出量は約40mLです。

6 コーヒー豆（またはコーヒー粉）を入れる

●詳細は→ P.15、P.17。

7 抽出する

●コーヒー豆を使う場合

（1 杯抽出）ボタンまたは（2 杯抽出）ボタンを押します。

●コーヒー粉を使う場合

（1 杯抽出）ボタンを押します。

8 給湯機能を使って別容器にお湯を 80mL 出す

●詳細は→ P.14。

※ 7 でエスプレッソを 2 杯分抽出した場合は、お湯を 160mL 出します。

ヒント

80mL はあくまでも目安です。エスプレッソとお湯の比率やエスプレッソの濃さを変えることで、味の濃さを調整できます。

9 7 で抽出したエスプレッソをお湯で割る

抽出が終わったら

電源をオフにします（P.12）。

カプチーノの作りかた

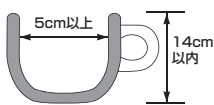
カプチーノとカフェラテは、ミルクコンテナのふたにある「フロス調整つまみ」を調整することで作り分けることができます。

用意するもの

牛乳

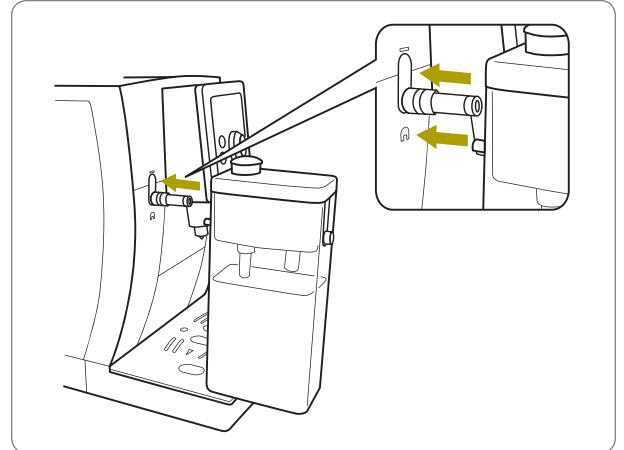
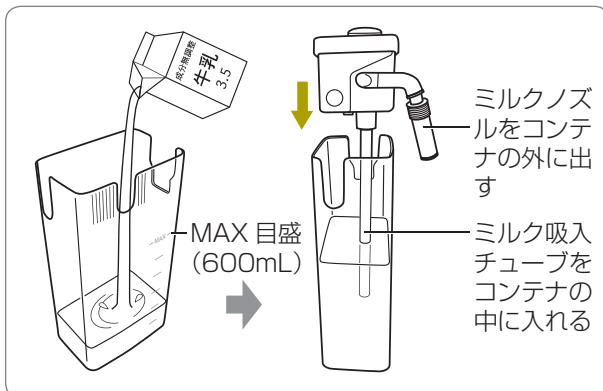
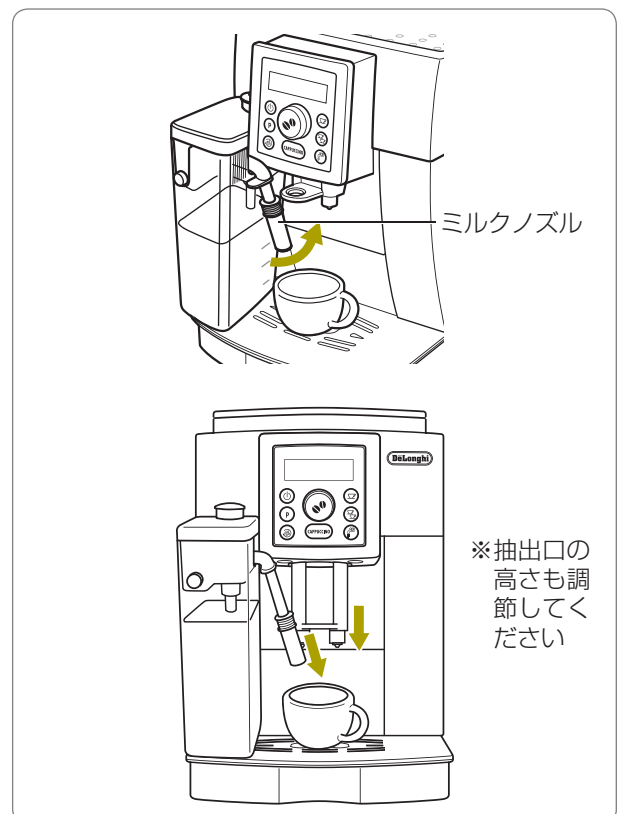
新鮮でよく冷えた成分無調整／乳脂肪分 3.0%以上の牛乳をご使用ください。

※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

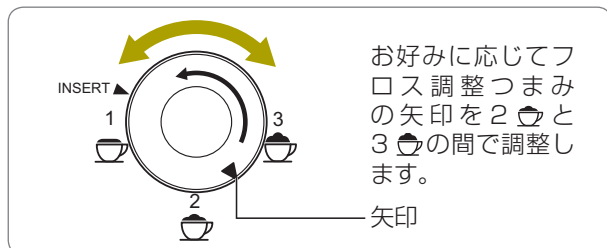
カップ

カップチーノ用には、容量約 150 ～ 180mL の肉厚のカップをお選びください。

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

2 電源をオンにする

●詳細は→ P.12。

3 ミルクコンテナに必要な分量の牛乳を入れ、ふたをする

※ ミルク吸入チューブがふたにしっかり取り付けられていることを確認してください。(P.7)

※ 本体に給湯ノズルが取り付けられている場合は、給湯ノズルを取り外してからミルクコンテナをセットしてください。

4 ミルクコンテナを本体にセットする

※ ピーという音が鳴るまでしっかり押し込んでセットしてください。（ビープ音の設定を OFF にすると音は鳴りません）

5 トレイにカップを置き、ミルクノズルをカップに向け、長さを調節する

カップは、抽出口から出てくるコーヒーと、ミルクノズルから出てくる牛乳の両方が注がれる位置に置いてください。

6 ミルクコンテナふたの「フロス調整つまみ」の位置を調整する

●カプチーノを作るとき

お好みに応じてフロス調整つまみの矢印を 2 と 3 の間で調整します。

※泡立ちが満足にいかない場合は、フロス調整つまみを回し調整してください。

1	泡が小さくなる（ミルクの温度が低くなる）
2	↕
3	泡が大きくなる（ミルクの温度が高くなる）

●カフェラテを作るとき

フロス調整つまみの矢印が 1 を指すように調整します。

フロス調整つまみを取り外した状態でミルクコンテナを使わない。（蒸気が多量に出てやけどの原因）

7 濃さを設定する

8 CAPPUCCINO ボタンを押す

先にミルクノズルから牛乳が出て、その後に豆がひかれコーヒーが抽出されます。

進み具合をインジケーターでお知らせします。

シバラク　オマチクダサイ

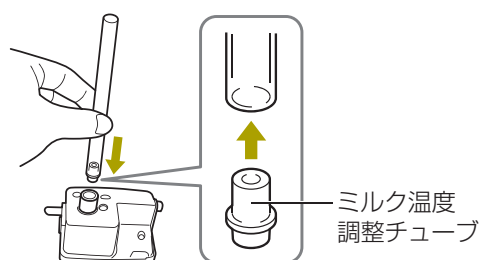
エスプレッソ　LARGE
CLEAN ボタンヲ　オス

抽出が完了し、「CLEAN ボタンヲオス」と表示されます。

※途中で抽出を止めたいときは、CAPPUCCINO ボタンを押します。

※コーヒーや牛乳の分量を増やしたいときは、抽出が終わって 2 秒以内に CAPPUCCINO ボタンを押します。
押している間、抽出が延長されます。

※ミルクは 1 回あたり 250mL 以上抽出しないでください。

ミルクノズルから牛乳が出るときに顔や手などを近づけないでください。（やけどの原因）

知っていただきたいこと

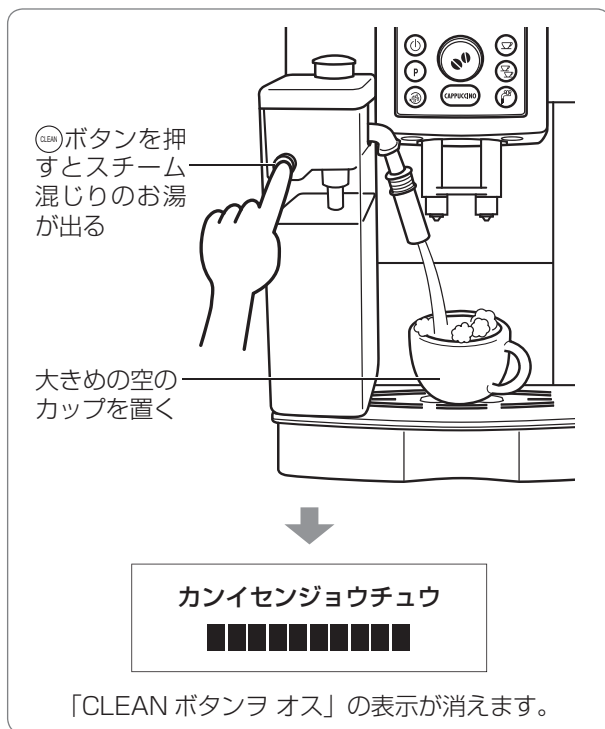
以下の場合にトレイから蒸気が出たり、トレイにお湯が少量たまりますが、異常ではありません。

・フロスミルク／スチームミルクを出した後

・CLEAN ボタンを押してミルクノズルを洗浄した後

熱めのカフェラテを作りたいときは

付属のミルク温度調整チューブを取り付けます。

※ミルク温度調整チューブをお使いになるときは、「フロス調整つまみ」を必ず「1 」の位置にセットしてください。

9 CLEANボタンを押してミルクノズルを洗浄する

お願い

衛生のため、使用後は毎回、必ずミルクノズルを洗浄してください。牛乳が内部に残ったり、固まったりするのを防ぎます。

❶ 本体にミルクコンテナを取り付けた状態のまま、ミルクノズルの下に空の容器を置く

❷ ディスプレイのインジケーターがいっぱいになるまでCLEANボタンを押す

「CLEAN ボタンヲ オス」の表示が消えます。

※ 使用後は、ミルクノズルとミルクコンテナを、食器用洗剤を使ってぬるま湯で洗ってください。

1 日の終わりには…

必ず本体からミルクコンテナを取り外し、十分に洗浄してください（P.33）。

お願い

スチーム管についたミルクが乾いて固まってしまうと、ミルクが正常に出ない場合があります。スチーム管も常に清潔な状態に保ってください（P.32）。

本体にミルクコンテナを取り付けた状態でトレイを引き出さない。（破損の原因）

ヒント

カプチーノの初期設定の量（目安）

牛　　乳：約 120mL ┐
コーヒー：　約 30mL ┘約150mL

※ 上記の量はあくまでも目安です。

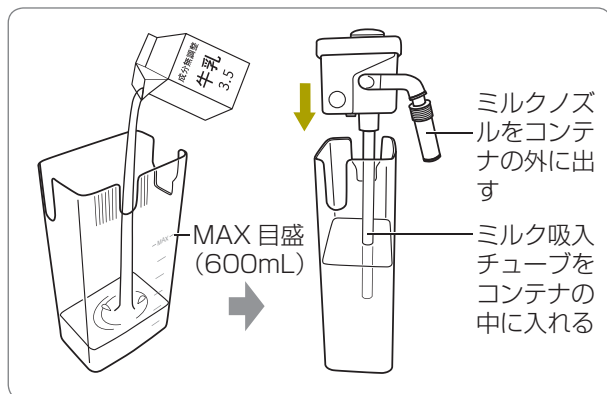
牛乳とコーヒーの抽出量を変更するには

実際に牛乳とコーヒーを抽出しながら、抽出量を設定します。

❶ ミルクコンテナをセットし、トレイにカップを置く

❷ ディスプレイに「ミルク（カプチーノ）リョウセッテイ」と表示されるまで、CAPPUCCINO ボタンを押し続ける

ミルク（カプチーノ） リョウセッテイ	左の表示が出たらボタンを離します。牛乳の抽出が始まります。

❸ お好みの量の牛乳が抽出されたところで、再度 CAPPUCCINO ボタンを押す

コーヒー（カプチーノ） リョウセッテイ	牛乳の抽出が止まり、抽出量が設定され、コーヒーの抽出が始まります。

❹ お好みの量のコーヒーが抽出されたところで、再度 CAPPUCCINO ボタンを押す

コーヒーの抽出が止まり、抽出量が設定され、設定が完了します。

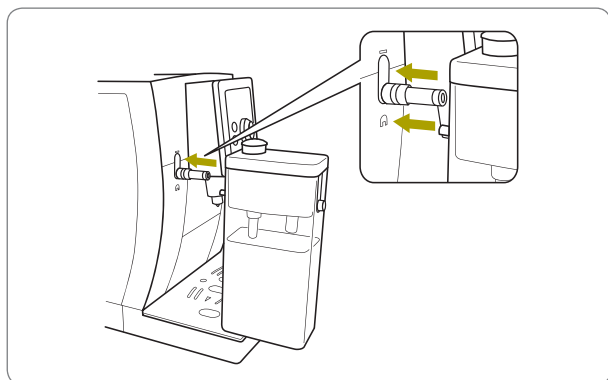
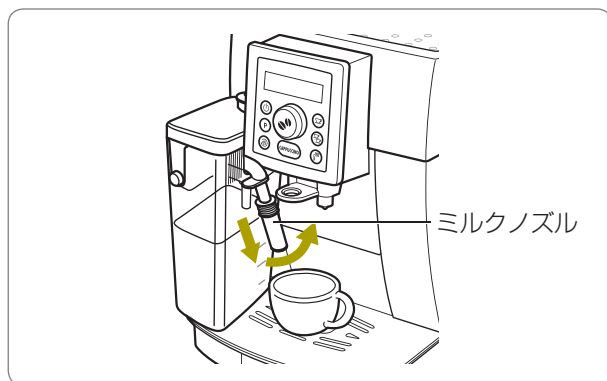
❺ ミルクノズルを洗浄する

詳細は→左記9。

フロスミルク／スチームミルクの作りかた

スチームで牛乳を泡立てたフロスミルクや、泡の少ないスチームミルクを作ることができます。

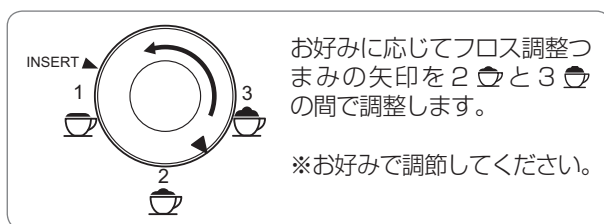
1 ミルクコンテナに必要な分量の牛乳を入れ、ふたをする

2 ミルクコンテナを本体にセットする

3 カップを置き、ミルクノズルをカップに向け、長さを調節する

4 ミルクコンテナの「フロス調整つまみ」の位置を調整する

●フロスミルク（泡立てたミルク）を作るとき

2 ☕と 3 ☕の間の位置で調整します。

お好みに応じてフロス調整つまみの矢印を 2 ☕と 3 ☕の間で調整します。

※お好みで調節してください。

●スチームミルク（泡の少ないミルク）を作るとき

1 ☕の位置に合わせます。

5 CAPPUCCINO ボタンを 2 回押す

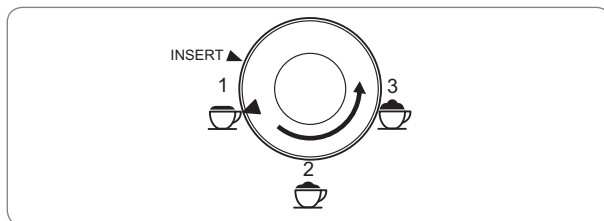
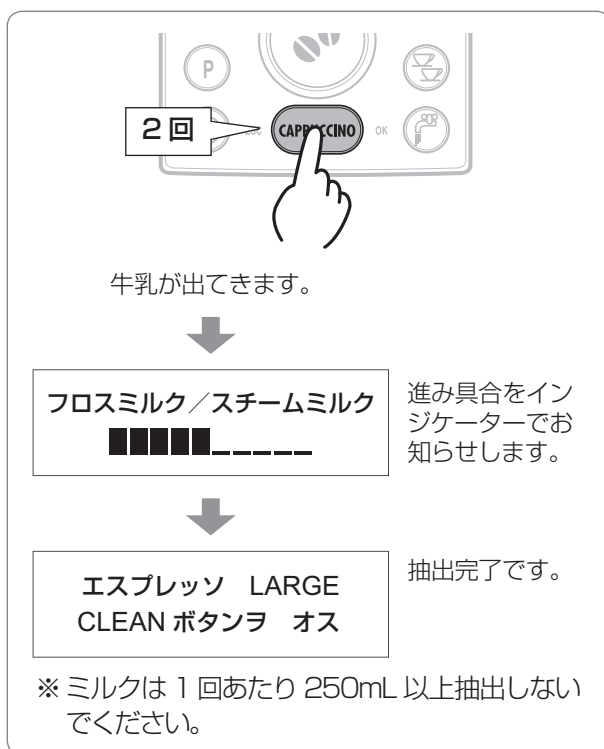
牛乳が出てきます。

フロスミルク／スチームミルク █████＿＿＿＿＿

進み具合をインジケーターでお知らせします。

エスプレッソ　LARGE CLEAN ボタンヲ　オス

抽出完了です。

※ミルクは 1 回あたり 250mL 以上抽出しないでください。

6 ミルクノズルを洗浄する

●詳細は→ P.23 の 9 を参照。

ヒント　フロスミルクとスチームミルクの量について

フロスミルクとスチームミルクの初期設定の量は 120mL です。この量は P.23 の ヒント「牛乳とコーヒーの抽出量を変更するには」で牛乳量の設定を変更すると自動的に同じ量に変わります。

アイスメニューの作りかた（レシピ）

材料の分量は目安です。お好みに応じて調節してください。

カフェ・シャケラート

抽出したてのエスプレッソを氷で一気に冷やすため、芳醇な味と香りはそのままです。イタリアで広く愉しまれるアイスコーヒーです。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）、砂糖（グラニュー糖）：約 20g

❶ お好みの濃さのエスプレッソを約 60mL 抽出する

抽出量を「エスプレッソ」に設定し、「（2 杯抽出）ボタン」を押すと、約 60mL 抽出されます。

❷ シェイカーに砂糖（グラニュー糖）を入れる

❸ ❷に❶を入れてよく混ぜ、砂糖を溶かす

❹ 氷を加え、ふたをして強く振る

氷をシェイカーの壁にぶつけるよう強く振ります。

❺ ❹ のシェイカーが冷えたら、中身をグラスに注ぎ入れる

このとき、中の氷が落ちないようにふたを半開きにして注いでください。

アイス・カフェラテ

冷たいミルクにエスプレッソを注いで作る、定番ドリンクです。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）、牛乳：120mL

❶ お好みの濃さのエスプレッソを約 30mL 抽出する

抽出量を「エスプレッソ」に設定し、「（1 杯抽出）ボタン」を押すと、約 30mL 抽出されます。

❷ グラスにたっぷりの氷を入れ、冷たいミルクを注ぐ

❸ ❷に❶を入れ、お好みでガムシロップを加える

エスプレッソを注ぐ際には、氷にあてるように静かに注ぎます。

アフォガート

アフォガートとはイタリア語で「溺れる」という意味。アイスクリームがエスプレッソの中で溺れているように見えることから名づけられました。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）、市販のバニラアイス：約 70 ～ 100g

❶ お好みの濃さのエスプレッソを約 30mL 抽出する

抽出量を「エスプレッソ」に設定し、「（1 杯抽出）ボタン」を押すと、約 30mL 抽出されます。

❷ バニラアイスを冷やしたグラスに入れる

❸ ❷に❶を注ぐ

❹ お好みで生クリームやチョコレートソースなどをかける

プログラムモード

本製品には、コーヒーやカプチーノを作る操作などを行う「通常モード」と、設定の変更や登録などを行う「プログラムモード」があります。

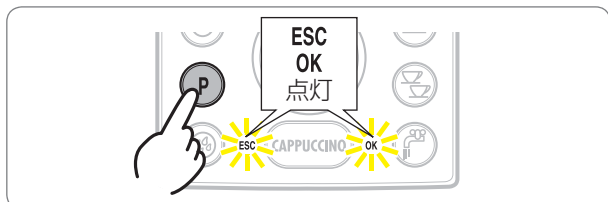
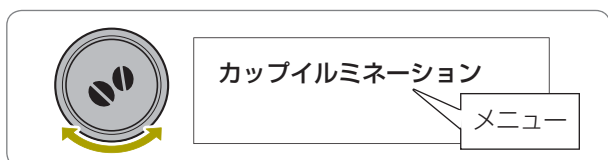
Ⓟ（プログラム）ボタンを押して、通常モードとプログラムモードを切り替えます。

プログラムモードのメニュー一覧

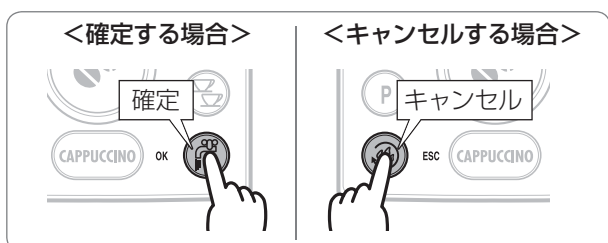
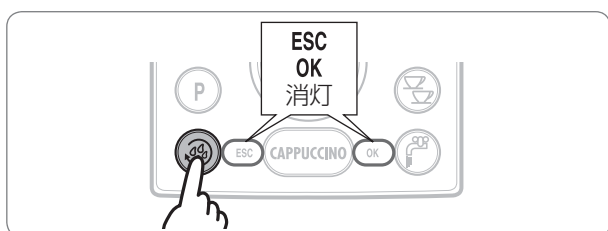
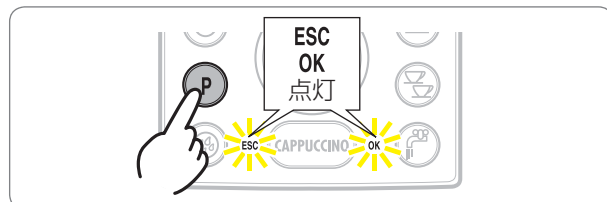
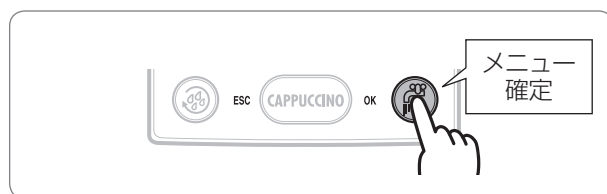
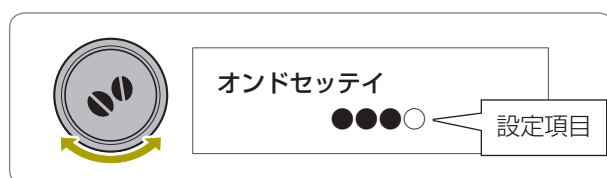
メニュー	ディスプレイ表示（日本語）	内　容	説明ページ
石灰の除去	ジョセッカイ	石灰の除去を行います。	36
時刻の設定	ジコクセッテイ	現在の時刻を本体にセットします。	28
オートオフの設定	オートオフ	何も操作しない時間が続いたときに、自動的に本体の電源が切れるまでの時間を設定します。	28
オートスタートの設定	オートスタート	設定した時刻になると自動的に電源がオンになる「オートスタート」を設定します。	29
抽出温度の設定	オンドセッテイ	コーヒーの抽出温度を設定します。（レベルが上がるごとに温度が上がります）	28
節電機能の設定	セツデンモード	節電機能を使用する／使用しないを設定します。	29
水硬度の設定	ミズコウド　セッテイ	水硬度チェッカーで測定した水硬度レベル（P.11）を登録します。（レベルが上がるごとに硬度が上がります）	11
言語の設定	ゲンゴセッテイ	液晶ディスプレイの表示言語を設定します。	10
ビープ音の設定	ソウサカクニンオン（ビープ）	ボタンの操作時と給湯ノズルなどの部品の着脱時に効果音を出す／出さないを設定します。	29
カップ照明の設定	カップイルミネーション	コーヒー、カプチーノの抽出時と自動内部洗浄時にカップ照明を使用する／使用しないを設定します。	30
リセット	プログラムリセット	すべての設定を、工場出荷時の初期値に戻します。	30
使用状況の表示（累計表示）	ソウサリレキ	抽出したコーヒー／カプチーノの杯数や石灰除去を行った回数などの累計を表示します。	30

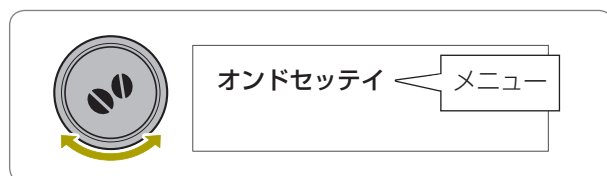
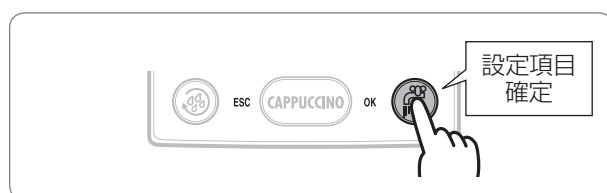
基本操作

設定項目が1つのメニュー

❶ Ⓟ（プログラム）ボタンを押し、プログラムモードにする

❷ コントロールノブを回し、選びたいメニュー項目を表示させる

❸ （OK）ボタンを 1 回押し、確認メッセージを表示させる

※ コントロールノブを回して「ON ？」と「OFF ？」の確認メッセージを切り替えます。

❹ 確定する場合は（OK）ボタン、キャンセルする場合は（ESC）ボタンを押す

❺ （ESC）ボタンを押し、プログラムモードを終了する

設定項目が ２つ、またはそれ以上のメニュー

❶ Ⓟ（プログラム）ボタンを押し、プログラムモードにする

❷ コントロールノブを回し、選びたいメニュー項目を表示させる

❸ （OK）ボタンを押し、確定する

❹ コントロールノブを回し、選びたい設定値などを表示させる

❺ （OK）ボタンを押し、確定する

※ キャンセルする場合は、（ESC）ボタンを押します。

❻ （ESC）ボタンを押し、プログラムモードを終了する

ヒント

操作中にキャンセルしたりプログラムモードを終了したいときは（ESC）ボタンを押します。

石灰の除去（ジョセッカイ）

本製品を使っていると、水の石灰質が内部管などに付着し、お湯やコーヒーの出具合が悪くなったり温度が低くなる原因になります。ディスプレイの「ジョセッカイ」という点滅表示で、石灰を除去するタイミングをお知らせします。
「ジョセッカイ」の点滅表示があったら石灰を除去してください。

●詳細は→「石灰の除去」（P.36）。

時刻の設定（ジコクセッテイ）

現在の時刻を本体にセットします。

❶ Ⓟ（プログラム）ボタンを押し、プログラムモードにする
❷ コントロールノブを回し、「ジコクセッテイ」を表示させる
❸ （OK）ボタンを押し、時刻設定を表示させる
❹ コントロールノブを回して「時」を合わせ、（OK）ボタンを押して確定する
❺ コントロールノブを回して「分」を合わせ、（OK）ボタンを押して確定する
❻ （ESC）ボタンを押し、プログラムモードを終了する

抽出温度の設定（オンドセッテイ）

抽出温度を 4 段階から選ぶことができます。

❶ Ⓟ（プログラム）ボタンを押し、プログラムモードにする
❷ コントロールノブを回して「オンドセッテイ」を表示させ、（OK）ボタンを押して確定する
❸ コントロールノブを回して温度を選び、（OK）ボタンを押して確定する
※キャンセルする場合は、（ESC）ボタンを押します。
❹ （ESC）ボタンを押し、プログラムモードを終了する

レベル 1（約 81 ～ 86℃）	●○○○
レベル 2（約 83 ～ 88℃）	●●○○
レベル 3（約 85 ～ 90℃）	●●●○
レベル 4（約 87 ～ 92℃）	●●●●

上記の温度は室温 23℃で 120mL 抽出した場合の目安です。
※室温などにより温度差があります。
※抽出温度とは、抽出口から出てくるコーヒーの温度です。

オートオフの設定（オートオフ）

使用しない時間が長く続いた場合、2 時間後に自動的に電源がオフになるように設定されています。この電源オフまでの時間を変更できます。

❶ Ⓟ（プログラム）ボタンを押し、プログラムモードにする
❷ コントロールノブを回して「オートオフ」を表示させ、（OK）ボタンを押して確定する
❸ コントロールノブを回して電源オフまでの時間を選び、（OK）ボタンを押して確定する
※キャンセルする場合は、（ESC）ボタンを押します。
❹ （ESC）ボタンを押し、プログラムモードを終了する

15 分	15 フンゴ
30 分	30 フンゴ
1 時間	1 ジカンゴ
2 時間	2 ジカンゴ
3 時間	3 ジカンゴ

オートスタート（オートスタート）

設定した時刻になると自動的に電源がオンになる「オートスタート」を設定します。
※自動的にコーヒーが抽出される機能ではありません。

オートスタートを設定する前に、本体の時計を正確な時刻に合わせておいてください。（P.28）

❶ Ⓟ（プログラム）ボタンを押し、プログラムモードにする
❷ コントロールノブを回し、「オートスタート」を表示させる
❸ （OK）ボタンを 1 回押し、「ON ？」を表示させる
※すでに設定済のオートスタートを解除するにはコントロールノブを回して「OFF ？」を表示させ、（OK）ボタンを押します。
❹ オートスタートを設定する場合は（OK）ボタンを押す
❺ コントロールノブを回して「時」を合わせ、（OK）ボタンを押して確定する
❻ コントロールノブを回して「分」を合わせ、（OK）ボタンを押して確定する
※「オートスタート」の下に「🔔」が表示されていれば、オートスタートを使用する設定になっています。
❼ （ESC）ボタンを押し、プログラムモードを終了する

節電機能（セツデンモード）

節電機能を使用する／使用しないを設定します。初期設定は「使用しない」になっています。

❶ Ⓟ（プログラム）ボタンを押し、プログラムモードにする
❷ コントロールノブを回し、「セツデンモード」を表示させる
❸ （OK）ボタンを 1 回押し、「ON ？」または「OFF ？」を表示させる
❹ コントロールノブを回して「ON ？」（節電機能を使用する）か「OFF ？」（使用しない）を選び（OK）ボタンを押して確定する
❺ （ESC）ボタンを押し、プログラムモードを終了する

セツデンモード ＊

「セツデンモード」の下に「＊」が表示されていれば、節電機能を使用する設定になっています。

ビープ音（ソウサカクニンオン（ビープ））

ボタンの操作時や、給湯ノズルなど部品の着脱時に鳴る「ビープ音」の設定をします。
初期設定は「ビープ音を鳴らす」設定になっています。

❶ Ⓟ（プログラム）ボタンを押し、プログラムモードにする
❷ コントロールノブを回し、「ソウサカクニンオン（ビープ）」を表示させる
❸ （OK）ボタンを押し、「ON ？」または「OFF ？」を表示させる
❹ コントロールノブを回して「ON ？」（ビープ音を鳴らす）か「OFF ？」（ビープ音を鳴らさない）を選び、（OK）ボタンを押して確定する
※「ソウサカクニンオン（ビープ）」の下に「＊」が表示されていれば、ビープ音を鳴らす設定になっています。
❺ （ESC）ボタンを押し、プログラムモードを終了する

カップ照明（カップイルミネーション）

コーヒーやカプチーノを抽出するとき、または内部洗浄が行われるときに、LED 照明でカップを照らします。初期設定では「カップ照明オン」の設定になっています。

❶ Ⓟ（プログラム）ボタンを押し、プログラムモードにする
❷ コントロールノブを回し、「カップイルミネーション」を表示させる
❸ （OK）ボタンを押し、「ON ？」または「OFF ？」を表示させる
❹ コントロールノブを回して「ON ？」（カップを照らす）か「OFF ？」（照らさない）を選び、（OK）ボタンを押して確定する
※「カップイルミネーション」の下に「＊」が表示されていれば、カップを照らす設定になっています。
❺ （ESC）ボタンを押し、プログラムモードを終了する

リセット（プログラムリセット）

設定を初期設定の状態に戻します。

❶ Ⓟ（プログラム）ボタンを押し、プログラムモードにする
❷ コントロールノブを回し、「プログラムリセット」を表示させる
❸ （OK）ボタンを押し、「ヨロシイデスカ？」を表示させる
❹ リセットを確定する場合は（OK）ボタンを押す
※ 確定すると自動的にプログラムモードが終了します。
※ キャンセルする場合は、（ESC）ボタンを 2 回押します。

リセットを行うと、以下の項目が初期設定に戻ります。
●節電機能：使用しない
●オートオフ：2 時間後
●抽出温度設定：レベル 2
●水硬度設定：1
●ビープ音：オン
●カップ照明：オン
※使用状況の表示はリセットされません。

使用状況の表示（累計表示）（ソウサリレキ）

コーヒーを抽出した杯数、石灰の除去を行った回数、使用した水の累計、カプチーノを抽出した杯数を表示します。

❶ Ⓟ（プログラム）ボタンを押し、プログラムモードにする
❷ コントロールノブを回して「ソウサリレキ」を表示させ、（OK）ボタンを押して確定する
❸ コントロールノブを回し、累計表示したい項目を選ぶ

コーヒーを 抽出した杯数	石灰の除去を 行った回数	使用水量の累計 （リットル）	カプチーノを 抽出した杯数
コーヒー ハイスウ	ジョセッカイ カイスウ	ショウスイリョウ （リットル）	カプチーノ ハイスウ

累計が表示されます。

❹ （ESC）ボタンを 2 回押し、プログラムモードを終了する

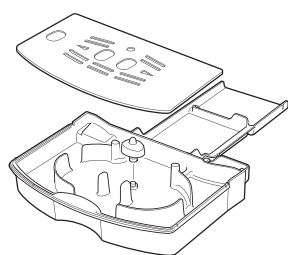
本製品は工場で実際に 1 台 1 台抽出試験を行って出荷されています。そのため初めてお使いになる場合でも、数杯～数十杯分のコーヒー抽出杯数の履歴が残っていますがご了承ください。

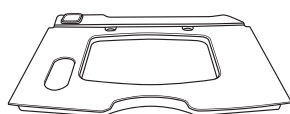
お手入れ

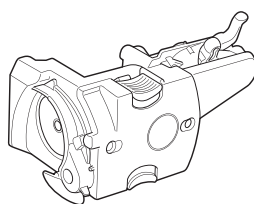
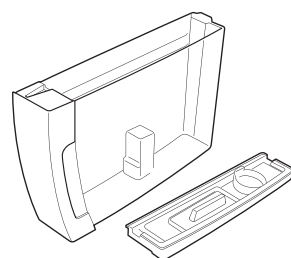
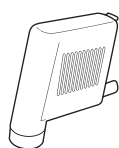
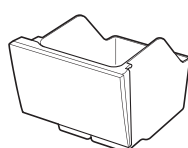
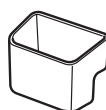
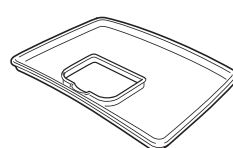
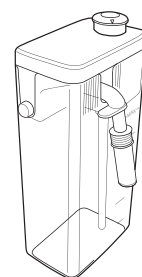
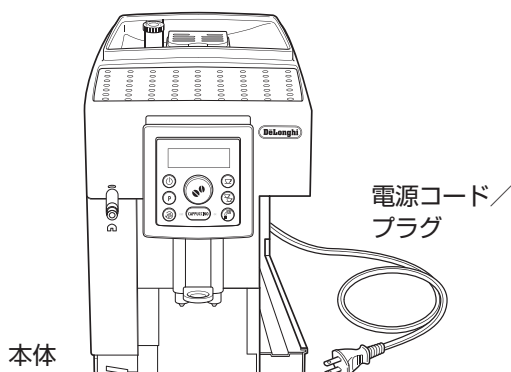
お手入れはこまめに！

いつも清潔な状態で使用するために、こまめにお手入れしましょう。

注意

お手入れは、電源プラグを抜き、本体が完全に冷めてから行う。（やけどの原因）
※手動内部洗浄、石灰の除去、スチーム管のお手入れ、ミルクノズルの洗浄の際は除く。

本体や電源コード、プラグを水に浸けたり、水をかけたりしない。（感電・火災の原因）

お手入れ時のご注意

- 漂白剤、ベンジン、シンナーなどは使用しない。（変形や割れる原因）
- ワイヤーウール、たわし、金ブラシ、研磨剤、スポンジのナイロン面などは使用しない。（表面が傷つく原因）
- 台所用洗剤（中性）を使う場合は、薄めて使う。
- 食器洗浄機や食器乾燥機、熱湯などは使わない。（変形や割れる原因）

水洗いできるものとできないもの

- 固く絞った濡れふきんで拭きます。
- 汚れがひどい場合は、少量の台所用洗剤をつけた布で拭いてから、濡れふきんで洗剤をよく拭いてください。

毎回使用後に行うお手入れ

ミルクノズル

洗浄する

衛生のため、ミルクコンテナを使用した後は、必ずミルクノズル内部の洗浄をしてください。

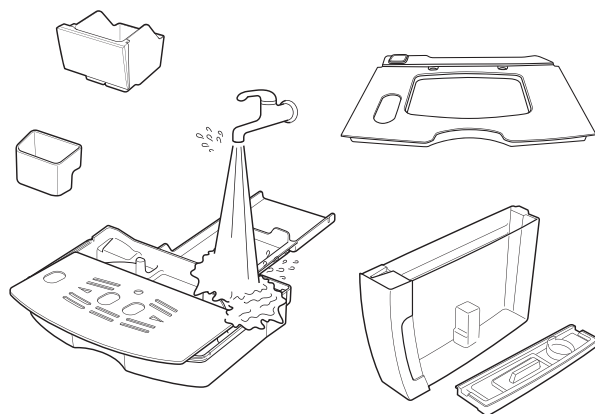
●洗浄方法については、P.23 を参照してください。

その日の最終使用後に行うお手入れ

トレイ、トレイカバー、水位計、カップ受け、カス受け、水滴受け、水タンク、給湯ノズル、スチーム管

水洗い、乾燥

1 日の使用が終わったら、本体からそれぞれを取り外し、台所用洗剤を使って水洗いします。乾いたら元に戻します。

※トレイとカス受けは、最終使用後以外にも必要に応じてお手入れを行ってください（P.35）。

スチーム管のお手入れ

❶スチーム管の周囲を掃除する

※先の細い柔らかいブラシで掃除し、固く絞った濡れふきんで、スチーム管とパッキンを丁寧に拭いてください。

❷スチーム管の内部を掃除する

先の細い柔らかいブラシや、爪楊枝などを使って、内部の小さな穴の奥まできれいにする。

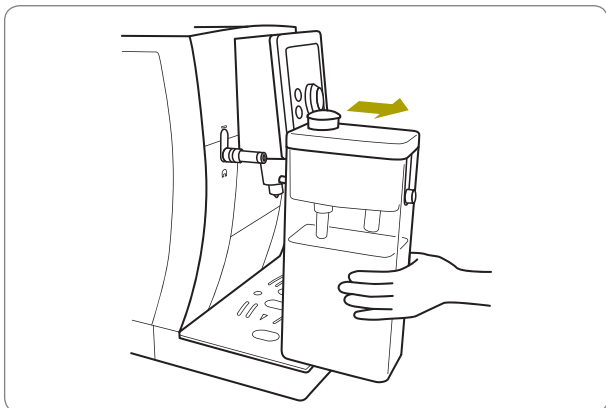
❸給湯ノズルを取り付け、お湯を出して洗浄する

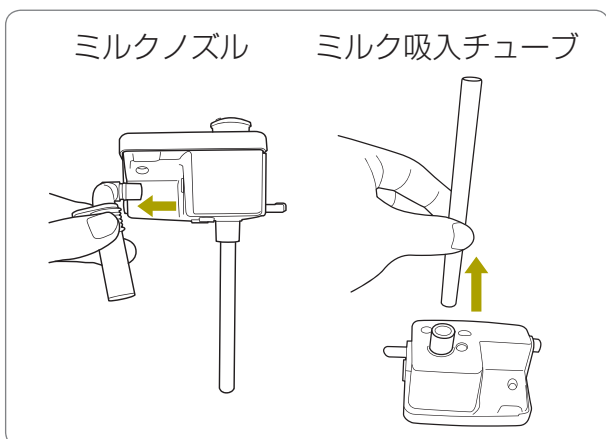
電源オンの状態で行います。

※お湯が止まったら、給湯ノズルを水洗いしてください。

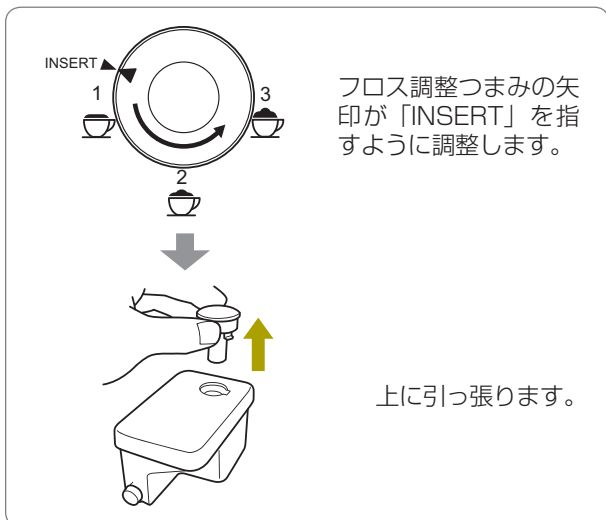
その日の最終使用後に行うお手入れ（つづき）

ミルクコンテナ

1 日の使用が終わったら、ミルクコンテナを取り外して洗浄します。

❶ ミルクコンテナを取り外す

❷ ミルクコンテナのふたからミルクノズルとミルク吸入チューブを取り外す

❸ ミルクコンテナのふたからフロス調整つまみを取り外す

フロス調整つまみの矢印が「INSERT」を指すように調整します。

上に引っ張ります。

❹ ぬるま湯と食器用洗剤でよく洗う

食器用洗剤を溶かしたぬるま湯に部品を浸けて洗浄します。
矢印（→）で示されている穴や溝、くぼみが詰まらないように、特によく洗ってください。
その後、よくすすぎ、各部品に洗剤が残らないようにしてください。

ブラシや爪楊枝を使って穴や溝、くぼみの詰まりを取り除く

❺ ミルクノズル、ミルク吸入チューブ、フロス調整つまみをふたに戻す

各部品の水気を取り、取り外したときと逆の要領で、ミルクノズル、ミルク吸入チューブ、フロス調整つまみをふたに取り付けます。

❻ ふたをミルクコンテナに戻す

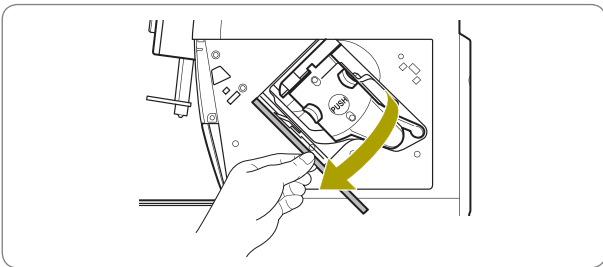
抽出ユニット

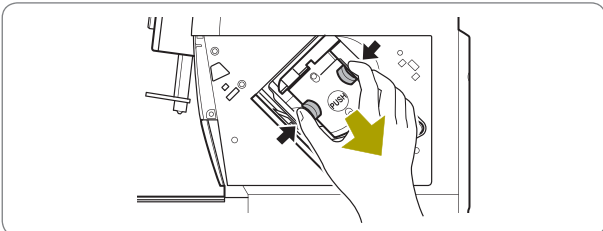
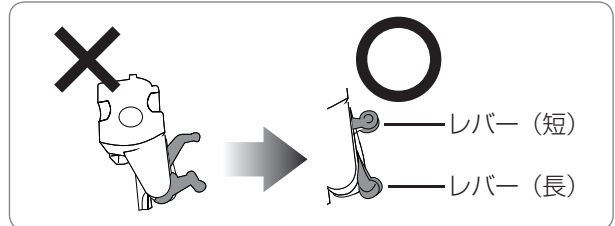
洗浄する

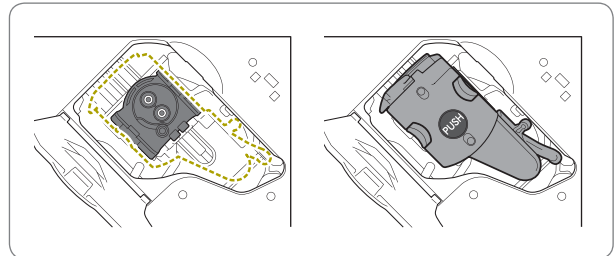
コーヒー粉が詰まると、故障の原因になります。1日の使用が終わったら洗浄を行ってください。
食器用洗剤や研磨剤、漂白剤は使用しないでください。フィルターに付いたコーヒーの油分が金属の表面に膜を作り、金属臭を抑えます。

お願い
抽出ユニットは、必ず本体の電源をオフにしてから取り外してください。電源オン時に無理に取り外そうとすると、故障の原因になります。

❶ ⏻（電源）ボタンを押して電源をオフにする（P.12）

❷ 水タンクを取り外す

❸ 抽出ユニットふたを開ける

❹ 抽出ユニットの赤いボタンをしっかりとつまみ、そのまま手前に引き出す

❺ 約5分間水に浸した後、流水で洗浄する
※ 洗剤や研磨剤、漂白剤は使用しないでください。
※ 食器洗浄機は使用できません。

❻ 抽出ユニットを本体受け部にはめ込み、PUSHの位置をカチッという音がするまで指で強く押す

※ 差し込みにくい場合は、抽出ユニットのレバーを下図の位置にしてから、再度差し込んでください。

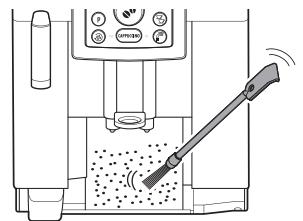
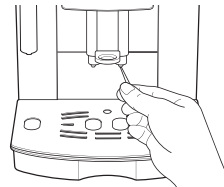
❼ 抽出ユニットふたを閉じる

❽ 水タンクを本体にセットする

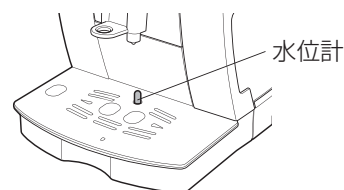
本体内部

清掃する

本体内部のコーヒー粉は、付属のクリーニングブラシや固く絞った濡れふきんを使って取り除いてください。

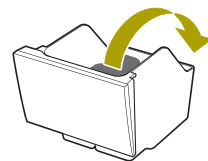
本体内部の清掃は、必ず本体背面の主電源をオフにして行ってください。

必要なときに行うお手入れ

抽出口

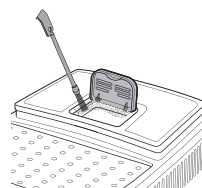
清掃する

抽出口を確認し、詰まっている場合はブラシや爪楊枝などを使って取り除き、固く絞った濡れふきんで拭きます。

トレイ

水を捨てる

水位計（赤）が上がってきたら、トレイを引き出して水を捨て、水洗いをしてください。

カス受け

コーヒーカスを捨てる

ディスプレイに「カスウケヲ　カラニスル」と表示されたら、トレイを引き出してカス受けにたまっているコーヒーカスを捨ててください。

※カス受けが満杯でなくても、ディスプレイに「カスウケヲ　カラニスル」と表示されたら必ずコーヒーカスを捨ててカス受けを空にしてください。

パウダー投入口

清掃する

定期的にパウダー投入口を確認し、必要に応じて付属のクリーニングブラシで取り除きます。

豆ホッパー内部

拭く　長期間使用していなかった場合は、乾いたふきんで拭き取ってください。

濡れふきんは使用しないでください。豆ホッパー内が濡れるとコーヒー豆の劣化や故障の原因になります。

豆ホッパーふた

水洗い・乾燥　汚れが気になる場合は、水洗いします。

コーヒー豆の劣化を防ぐため、必ず乾燥させてから本体に取り付けてください。

手動内部洗浄

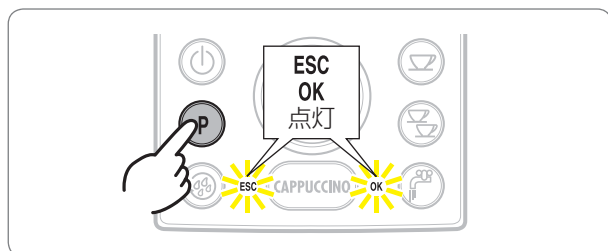
お湯で本体内部の洗浄を行います。以下の場合などで「手動内部洗浄」を行ってください。

長期間（1 週間以上）使用しなかった場合／より衛生的に保ちたい場合／より熱いコーヒーを作る場合

（内部洗浄）ボタンを押す

本体内部を洗浄したお湯が、約 70mL 出ます。

手動内部洗浄では、毎回約 70mL のお湯が排出されます。空の容器を抽出口の下に置き、トレイに直接お湯が落ちないようにしてください。

石灰の除去（所要時間：約 25 ～ 30 分）

本製品を使っていると、水の石灰質が内部管などに付着し、お湯やコーヒーの出具合が悪くなったり温度が低くなる原因になります。ディスプレイの「ジョセッカイ」という点滅表示で、石灰を除去するタイミングをお知らせします。
「ジョセッカイ」の点滅表示があったら石灰を除去してください。

ジョセッカイ

※石灰の除去には、デロンギ全自動コーヒーマシン用除石灰剤を使用してください。

❶ 本体に給湯ノズルをセットする

❷ （プログラム）ボタンを押して、プログラムモードにする

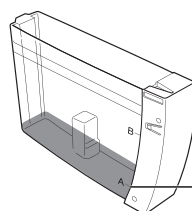
❸ コントロールノブを回し、「ジョセッカイ」を表示させる

ジョセッカイ

❹ （OK）ボタンを押し、「ヨロシイデスカ？」を表示させる

ジョセッカイ
ヨロシイデスカ？

❺ 石灰の除去を確定する場合は、（OK）ボタンを押す

※キャンセルする場合は（ESC）ボタンを押します。

※1 度確定すると除石灰作業をキャンセルできないのでご注意ください。

❻「ジョセッカイザイヲ　イレル　ヨロシイデスカ？」と「ドリップトレイヲ　カラニスル」が交互に表示されたら、

- トレイを取り出し、水を捨てて元に戻す
- 水タンクを取り外し、いったん空にする

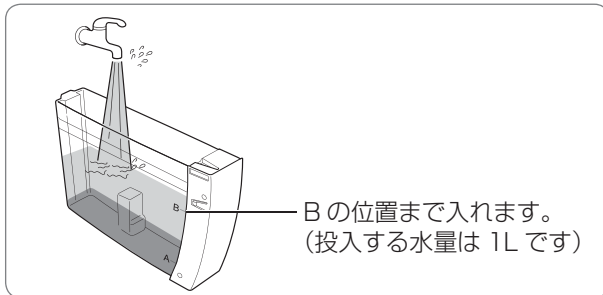
ジョセッカイザイヲ　イレル
ヨロシイデスカ？

❼ 空の水タンクに除石灰剤を入れる

A の位置（100mL）まで入れます。

必要なときに行うお手入れ（つづき）

石灰の除去（つづき）

❼ 除石灰剤を入れた水タンクに水を入れ、本体にセットする

❽ 容量 2.0L 以上の容器を、給湯ノズルの下に置く

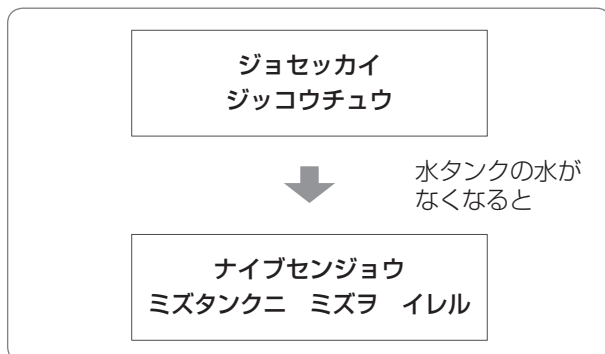
❾ （OK）ボタンを押して石灰の除去を始める

給湯ノズルからお湯が出てきます。

石灰除去中は、お湯の排出・停止が自動的に数回繰り返されます（約 20 ～ 25 分間）。

ジョセッカイ ジッコウチュウ

↓ 水タンクの水がなくなると

ナイブセンジョウ ミズタンクニ　ミズヲ　イレル

❿ 水タンクを取り外してよくすすいだ後、MAX の位置まで水を入れる

水タンク内の除石灰剤が残らないようによくすすいでください。

※ 除石灰剤は入れないでください。

⓫ 水タンクを本体にセットする

ナイブセンジョウ ヨロシイデスカ？

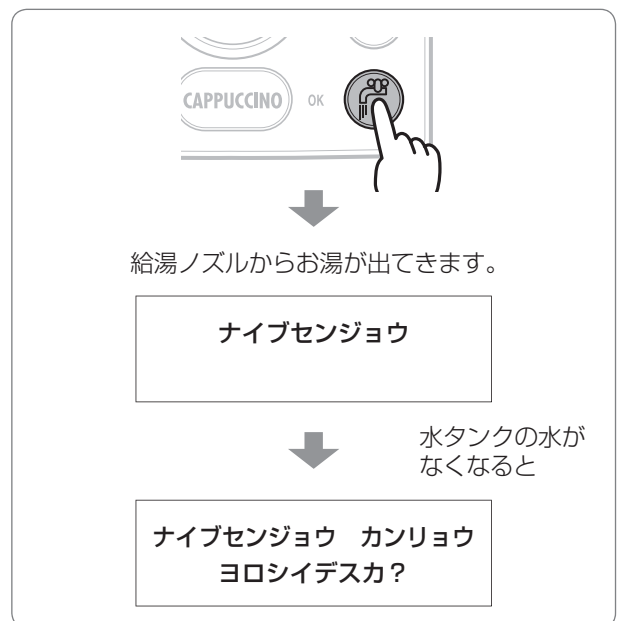
⓬ 容器を空にし、再度給湯ノズルの下に置く

⓭ （OK）ボタンを押して内部洗浄を始める

給湯ノズルからお湯が出てきます。

ナイブセンジョウ

↓ 水タンクの水がなくなると

ナイブセンジョウ　カンリョウ ヨロシイデスカ？

⓮ （OK）ボタンを押す

ミズタンクニ　ミズヲ　イレル

石灰の除去が完了しました。

ヒント 「ジョセッカイ」の表示の目安

ディスプレイに「ジョセッカイ」と表示される頻度は、設定した水の硬度によって異なります。
石灰の除去を行う目安は以下のとおりです。

設定した水硬度レベル	1	2	3	4
石灰の除去が必要となる使用水量の目安	250L	150L	80L	45L

※水硬度設定の詳細は P.11 を参照してください。

ディスプレイの表示と対処方法

ディスプレイの表示の意味と対処方法を説明します。

表　示	説　明	対処方法
エラー！トリアツカイセツメイショカクニン	抽出ユニットの動作不良などが考えられます。	①主電源スイッチを一旦オフにし、約５秒後に再度オンにする。 ②抽出ユニットをセットし直す。 上記手順を行っても解決されない場合は、弊社サービスセンター（P.42）までご相談ください。
カスウケヲ カラニスル	カス受けがいっぱいになっています。	トレイを引き出し、カス受けにたまっているコーヒーカスを捨ててください（P.35）。 ※カス受けが満杯になっていなくても、メッセージが表示されたら必ずカスを捨ててください。
カスウケヲ セットスル	カス受けが正しくセットされていません。	トレイを引き出し、カス受けを正しい位置にセットしてください（P.5）。
キュウトウノズルヲ セットスル	給湯ノズルが本体に正しくセットされていません。	給湯ノズルをしっかり本体にセットしてください（P.9）。
CLEAN ボタンヲ　オス	ミルクノズルを洗浄してください。	ディスプレイに表示されるインジケーターがいっぱいになるまでCLEANボタンを押し続けます（P.23）。
コーヒーパウダーヲ イレル	コーヒー粉が入っていない状態で、コーヒー粉からの抽出が選択されています。	コーヒー粉をパウダー投入口に入れる、またはコーヒー粉からの抽出選択を取り消してください（P.17）。
ジョセッカイ	石灰を除去してください。	石灰の除去を行ってください（P.36）。
デンゲンヲ　OFF ニシテ チュウシュツユニットヲ　セットスル	抽出ユニットがセットされていません。	抽出ユニットをセットしてください（P.34）。
パウダー／マメリョウ　チュウイ	コーヒー豆の量が多すぎます。	濃さの設定を薄くする（P.8）。
	コーヒー粉の量が多すぎます。	コーヒー粉の量を減らしてください。
マメホッパーニ コーヒーマメヲ　イレル	豆ホッパーのコーヒー豆がなくなりました。	豆ホッパーにコーヒー豆を入れてください。
	パウダー投入口（内部）が詰まっています。	付属のクリーニングブラシでパウダー投入口の清掃を行ってください（P.34）。
マメリュウド　エラー グラインダーヲ　アラメニ　チョウセイ - - - キュウトウノズルヲ　セットシテ OK ボタンヲ　オス （交互に表示）	豆のひき具合（粒度）が細かすぎて、抽出が遅い（またはされない）状態です。	グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に１目盛回してください（P.13）。問題が解決されない場合は、さらに１目盛回します。 ※グラインダーノブは、必ずグラインダーが作動しているときに回してください。 上記対処を数回繰り返しても問題が解決されない場合は、ボタンを押して給湯した後、再度抽出を行ってください（P.14）。
ミズタンクニ　ミズヲ　イレル	水タンクの水が不足しています。	水タンクに水を補充し、本体に正しくセットしてください（P.9）。
ミズタンクヲ　セットスル	水タンクが正しくセットされていません。	水タンクをしっかり本体に押し込んでください（P.9）。
ミルクコンテナヲ セットスル	ミルクコンテナが本体に正しくセットされていません。	ミルクコンテナをしっかり本体にセットしてください（P.21、24）。

故障かな？

修理を依頼される前に、お読みください

使用中に異常が生じた場合は、電源をオフにし、使用を中止してください。以下の点を確認し、それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または弊社サービスセンター（P.42）までお問い合わせください。

症　状（状態）		考えられる原因	対処のしかた
コーヒーがぬるい		エスプレッソの温度は 67 ～ 70℃前後が理想とされています。一般的なドリップコーヒー（85℃前後）と比べ相対的にぬるく感じることがありますが、異常ではございません。	
		カップが温まっていない。	給湯機能を使ってカップを湯煎してください（P.14）。
		本体内部が温まっていない。	手動内部洗浄を行い、本体内部を温めてください（P.36）。
		抽出温度の設定が低い。	プログラムモードで抽出温度を「レベル 3」や「レベル 4」に設定してください(P.28)。
・コーヒーがクリーミーでない（クレマがない／少ない） ・抽出が早すぎる		コーヒー豆量、またはコーヒー粉量に対して、抽出量が多すぎる。	コントロールノブを回して調整してください（P.8）。
	コーヒー豆からの抽出	ひき豆の粒度が粗すぎる。	グラインダーノブを細かいほう（反時計回り）に 1 目盛回して調整してください（P.13）。
	コーヒー豆からの抽出	適切な豆を使用していない。	新鮮なエスプレッソ用の深煎りの豆を使用してください（P.15）。
	コーヒー粉からの抽出	コーヒー粉の量が少なすぎる。	投入するコーヒー粉の量を増やしてください（最大 14g）。
	コーヒー粉からの抽出	適切なコーヒー粉を使用していない。	新鮮なエスプレッソ用の粉（極細びき～細びき）を使用してください（P.17）。
・抽出が遅い（ポタポタとしか抽出されない） ・抽出されない		抽出口や抽出ユニットが目詰まりを起こしている。	抽出口および抽出ユニットのお手入れをしてください（P.34、35）。
	コーヒー豆からの抽出	濃さの設定が濃すぎる。	コントロールノブを押して調整してください（P.8）。
	コーヒー豆からの抽出	ひき豆の粒度が細かすぎる。	グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に 1 目盛回して調整してください（P.13）。
	コーヒー粉からの抽出	コーヒー粉の量が多すぎる。	投入するコーヒー粉の量を減らしてください。 ※ 粉を 14g（最大量）以上入れてしまった場合は、本体内部および抽出ユニットのお手入れを行ってから再度抽出してください（P.34）。
	コーヒー粉からの抽出	電源オフ時にコーヒー粉を投入した。	本体内部および抽出ユニットのお手入れを行ってから再度抽出してください（P.34）。

症　状（状態）	考えられる原因	対処のしかた
抽出されない	水タンクに水がない。	水タンクに水を入れてください。
	水タンクが正しくセットされていない。	給水バルブが開くように、水タンクをしっかり押し込んでください。
コーヒーが片方の抽出口からしか出てこない	片方の抽出口が詰まっている。	ブラシや爪楊枝などを使って、抽出口や抽出ユニットのコーヒー粉の詰まりを取り除いてください（P.34、35）。
フロスミルク／スチームミルクが出てこない	牛乳の通り道が詰まっている。	ミルクコンテナやスチーム管、ミルクノズル、ミルク吸入チューブ、フロス調整つまみを洗浄してください（P.23､P.32､P.33）。
	ミルクコンテナがきちんと本体にセットされていない。	きちんとセットし直してください。
⏻（電源）ボタンを押しても電源が入らない	電源プラグがコンセントに差し込まれていない。	電源プラグがコンセントに差し込まれているかを確認してください。
	本体背面の主電源スイッチがオフになっている。	主電源スイッチをオンにしてください（P.6）。
お手入れの際、抽出ユニットが取り外せない	本体の電源が入っている状態で取り外そうとした。	抽出ユニットは、電源オフ時のみ取り外すことができます。本体の電源をオフにしてから取り外してください（P.34）。 ※ 無理に取り外そうとすると、故障の原因になります。

おいしいカプチーノができない？

思うようにおいしいカプチーノができない場合には、以下の点をチェックしてください。

状　態	予想される原因	対処のしかた
牛乳の泡立ちが悪い II フロスミルクがうまくできない	鮮度、温度、種類ともに不適当な牛乳を使用している。	新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分 3.0%以上の牛乳を使ってください（P.21）。
	ミルクコンテナやミルクノズル、ミルク吸入チューブの穴が目詰まりしている。	ミルクコンテナやスチーム管、ミルクノズル、ミルク吸入チューブ、フロス調整つまみを洗浄してください（P.23、P.32、P.33）。
	フロス調整つまみが正しい位置に設定されていない。	フロス調整つまみを回して正しい位置に調整してください（P.24）。

仕様

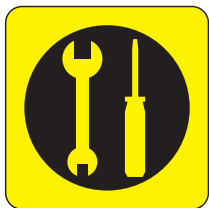
項目			
製品名称		デロンギ　コンパクト全自動エスプレッソマシン　マグニフィカ S カプチーノ	
型式番号		ECAM23450S	
定格	電圧／周波数	100V／50/60Hz	
	消費電力	1450W	
外形寸法（約）		幅 238 ×奥行き 430 ×高さ 350（mm）	
質量（約）		9kg	
水タンク容量		1.8L（MAX の目盛り）	
ミルクタンク容量		0.6L	
豆ホッパー容量（約）		250g	
豆量設定		1 杯抽出：約 6 ～ 11g	2 杯抽出：約 10 ～ 14g
コーヒーパウダー使用		可（最大 14g）	
コーヒー抽出量		1 杯抽出時	2 杯抽出時
		マイコーヒー：初期設定約 30mL エスプレッソ：約 30mL エスプレッソ LARGE：約 40mL ロングコーヒー：約 120mL ロングコーヒー LARGE：約 150mL ※「マイコーヒー」は抽出量を変更することができます。	マイコーヒー：初期設定約 60mL エスプレッソ：約 60mL エスプレッソ LARGE：約 80mL ロングコーヒー：約 240mL ロングコーヒー LARGE：約 300mL ※ 抽出量は倍になりますが、1 杯あたりの抽出量は変わりません。
カス受け容量		1 杯抽出：14 回分	2 杯抽出：7 回分
エスプレッソ抽出方式		ポンプ式（ポンプ最大圧力：1.5MPa）	
グラインダー		コーン式コーヒーグラインダー	
材質	本体	ABS 樹脂、PC／ABS 樹脂	
	水タンク	AS 樹脂	
	抽出ユニット	ポリアセタール樹脂	
	ミルクコンテナ（本体）	ポリアミド	

別売品

- 抽出ユニット
- 全自動コーヒーマシン用除石灰剤（2 個入り）【型式番号：DSCL-100X2】
- ミルクコンテナ【型式番号：MC23450】容量：0.6L
- ステンレス製ミルクジャグ【型式番号：MJD350】容量：350mL
素材：18/10 ステンレス
- ステンレス製ミルクジャグ【型式番号：MJD400】容量：400mL
素材：18/8 ステンレス
- 水硬度チェッカー

お求め方法 ▶お買い上げの販売店または弊社オンラインショップでお求めください。
オンラインショップ URL ▶ http://shop-casa-delonghi.com

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州RoHS指令とは、「電気･電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。
この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（PBB）、ポリブロモジフェニルエーテル（PBDE）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

アフターサービスについて

1) 使用中に異常(★)が生じた場合は、ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、39 ～ 40ページ「故障かな?」で調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- **使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる**
- **本体に水などの液体をこぼした**
- **電源コード、電源プラグが変形／破損している**
- **本体に強い衝撃を与えた**
- **取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない**

2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に
1. お求め時期　2. 製品名称と型式番号　3. 故障の状況——を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、弊社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。
※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

3) 保証期間中（1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4) 補修用性能部品の保有期間について
弊社では、この全自動エスプレッソマシンの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に 5 年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5) **まごころ点検のおすすめ**：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検（お預かり）をお薦めします。点検の依頼および料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。
※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日：	年	月	日

6) **デロンギ再資源化システムについて**
ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。
※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。
※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター　（受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30 ～ 17:00）

コールセンター　Tel.0120-804-280 ／ Fax.045-450-3291

〒 221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町 3-9　安田倉庫（株）内 4 号ビル

ホームページでのお問い合わせ（URL）　**http://support.delonghi.co.jp**